

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2025** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Alexander Kutsch

Gebratene Pilze mit Hummus & Auberginensalat & Börek-Zigarren

Zutaten für zwei Personen

Für die Pilze und den Hummus:

125 g Champignons
 125 g Austernpilze
 1 Knoblauchzehe
 1 grüne, mittelscharfe Chilischote
 ½ Zitrone, Abrieb & Saft
 1.5 EL Ahornsirup
 60 ml Olivenöl
 1 Zweig Thymian
 1-2 Zweige Petersilie
 1-2 Zweige Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Pilze putzen, in Stücke schneiden und ca. 6 Minuten in einer heißen Pfanne anbraten.

Chili hacken. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann den Saft auspressen.

Knoblauch zerdrücken und mit Olivenöl, 1 Esslöffel Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb, Thymian, Ahornsirup und nach Geschmack etwas gehackter Chili mischen. Zu den Pilzen geben und Pilze darin bis zum Anrichten ziehen lassen.

Petersilie und Dill hacken und die gehackten Kräuter kurz vor dem Servieren unterheben.

Für den Hummus:

300 g Kichererbsen, aus dem Glas
 ½ Zitrone, Saft
 2 EL Tahin
 2 EL Olivenöl
 1 TL Natron
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 1 Eiswürfel

Wasser zum Kochen bringen, das Natron hinzugeben und die Kichererbsen darin noch einmal 10 Minuten kochen. Abgießen und die Kichererbsen mit kaltem Wasser abspülen, etwas abkühlen lassen. Kichererbsen mit 1 Esslöffel Zitronensaft Tahin, Olivenöl und dem Eiswürfel in einem Mixer aufschlagen, bis ein cremiger Hummus ohne Stücke entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Auberginensalat:

2 Auberginen à ca. 300 g
 2 Knoblauchzehen
 1 grüne, mittelscharfe Chilischote
 ½ Zitrone, Saft
 1,5 EL Weißweinessig
 90 ml Olivenöl
 5 g Minzblätter
 5 g Korianderblätter
 5 g Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine putzen, in 2-3 cm große Stücke schneiden, mit 50 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und ca. 30 Minuten im Ofen rösten.

Restliches Öl im Topf auf mittlere bis hohe Hitze erwärmen. Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden, dann ca. 1 Minuten braten bzw. frittieren. Knoblauch auf Küchenpapier abtropfen lassen. Öl etwas abkühlen lassen. 3 EL Öl, Weißweinessig und nach Geschmack gehackte Chilischote in einer großen Schüssel mischen. Auberginen dazu geben und etwas ziehen lassen. Kräuter hacken und dazu geben, mit Salz, Pfeffer und 1 Teelöffel Zitronensaft abschmecken. Frittierten Knoblauch dazu geben.

Für die Börek-Zigarren:

6-8 Blätter Yufkateig
1 Ei
30 g Butter
100 g Feta-Käse
4 EL stichfester Joghurt, 10 % Fett
30 g Petersilie
30 g Dill
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie und Dill abrausen, zupfen und etwas zerkleinern (nicht hacken). Feta in kleine Stücke schneiden. Ei mit dem Joghurt verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nacheinander die Yufka-Blätter mit der Joghurt-Ei-Mischung bestreichen, etwas Feta, Dill und Petersilie darauflegen und als „Zigarren“ aufrollen, sodass außen die trockene Seite ist. Butter schmelzen und die Zigarren damit bestreichen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.