

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. September 2025** ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Thomas Wirnsberger

Glasierter Lauch auf Muhammara mit Knoblauch-Naan

Zutaten für zwei Personen

Für das Knoblauch-Naan:

1 Knoblauchzehe
 7 g Trockenhefe
 80 g Naturjoghurt
 80 ml Milch
 4 EL Olivenöl
 250 g Weizenmehl, Typ 00
 2 Zweige glatte Petersilie
 1 Prise Zucker
 1 TL Salz

Den Backofen auf 270 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hefe in lauwarmer Milch auflösen und kurz zur Seite stellen.

Mehl, Zucker, Salz, Öl und Joghurt in eine Rührschüssel geben und Hefemilch zugeben. Kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig in 80-90 g schwere Teigbällchen unterteilen und zu Kugeln formen. Mit den Händen in kreisender Bewegung rundwirken bis eine glatte Oberfläche entsteht. Abgedeckt 25 Minuten ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Teigballen mit einem Nudelholz flach ausrollen und in einer stark vorgeheizten (Gusseisen-)Pfanne legen. Von beiden Seiten ca. 1 Minute golden backen. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Petersilie fein hacken. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Olivenöl, fein gehackte Petersilie und gepressten Knoblauch vermengen und fertige Naan damit bestreichen.

Für das Muhammara:

2 rote Spitzpaprika
 2 gelbe Spitzpaprika
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft
 100 g Walnüsse
 1 TL Harissapaste
 1 TL Tomatenmark
 2 EL Granatapfelsirup
 4 EL Pankomehl
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 1 TL Salz

Paprika im Ganzen auf den vorgeheizten Ofenrost legen und für ca. 10 Minuten rösten. Anschließend Paprika aus dem Ofen nehmen, kurz zur Seite legen und etwas abzukühlen. In einer Pfanne auf mittlerer Hitze Walnüsse, sowie Pankomehl nacheinander anrösten und anschließend mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben. Paprika häuten, von Kerngehäuse befreien und ebenfalls in den Mixer geben. Anschließend zu einer homogenen Creme mixen. Nochmals abschmecken.

Für den Lauch:

2 Stangen Lauch, möglichst dick
 2 EL dunkler Balsamico
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen-Temperatur auf 170 Grad reduzieren. Lauch putzen und in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in vorgeheizte Pfanne geben und Lauch auf den Schnittseiten auf mittlerer Stufe ca. 4 Minuten von jeder Seite golden braten. Anschließend mit Balsamico ablöschen und in Pfanne schwenken. Eine Prise Salz und Pfeffer hinzugeben und anschließend in eine Ofenform geben. Für 8 Minuten bei 170 Grad im Ofen bei Ober-/Unterhitze fertig garen.

Für die Garnitur: Chilischote in feine Ringe schneiden. Petersilie fein hacken und mit Olivenöl, Balsamico und Honig gut verrühren. Muhammara-Creme auf den Teller geben, darauf den Lauch platzieren, mit Chili und Öl garnieren und mit Knoblauch-Naan servieren.

1 rote Chilischote
1 TL Agavendicksaft
1 TL dunkler Balsamico
2 EL Olivenöl
4 Zweige glatte Petersilie