

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juni 2025 ▪
 ChampionsWeek ▪ "Salate 2.0" von Zora Klipp**



Anne Berger

Griechischer Salat 2.0 mit Lammhackbällchen und gebackenem Feta

Zutaten für zwei Personen

Für die Gurken:

1 Salatgurke
 1 Zitrone, Abrieb
 100 g griechischer Joghurt
 20 ml Weißweinessig
 30 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Salatgurke schälen und mit dem Sparschäler immer weiter schälen, sodass lange Gurkennudeln entstehen. Zitronenschale abreiben. Mit Joghurt, Weißweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Gurken damit marinieren.

Für den Romanasalat:

1 Romanasalat
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 2 EL Rapsöl
 20 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Romanasalat halbieren und mit der Schnittseite nach unten in eine heiße Pfanne legen. Mit ein wenig Rapsöl braten, bis der Salat leicht braun ist. Zitronenschale abreiben, dann die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Salat aus der Pfanne nehmen und mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Olivenöl, Pfeffer und Salz marinieren.

Für die Tomate:

1 Ochsenherztomate
 ½ Knoblauchzehne
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 3 EL Blattpetersilie
 50 ml Olivenöl
 1 EL Fleur de Sel
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomate in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und halbieren. Petersilie zupfen und mit Knoblauch, Fleur de Sel und Olivenöl in einem Mörser zu einem Petersilien-Öl verreiben. Zitronenschale abreiben, dann die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Tomate mit Zitronensaft und -abrieb, Fleur de Sel, Pfeffer und dem Petersilien-Öl marinieren.

Für die Lammhackbällchen:

300 g Lammhackfleisch
 20 entsteinte Kalamataoliven
 1 Schalotte
 ½ Knoblauchzehne
 1 Ei
 1 EL getrockneter Oregano
 1 EL getrockneter Thymian
 ½ TL Zaatar
 ½ TL Piment d'Espelette
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Kalamataoliven fein hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von der Masse kleine Bällchen formen und in Olivenöl braten.

Für die Paprika:

1 gelbe Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
2 EL Olivenöl
1 Prise Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Paprika mit einem Schäler schälen und in kleine Rauten schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Thymian und Knoblauch dazugeben und weitere 2 Minuten braten. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Feta:

100 g Feta
1 Ei
2 EL Mehl
150 g Paniermehl
Neutrales Öl, zum Frittieren

Feta in ca. 2x2x2 cm große Würfel schneiden. Ei, Mehl und Paniermehl zu einer Panierstraße aufbauen. Fetakäse zuerst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Paniermehl wenden. Öl in der Fritteuse erhitzen und Feta darin kross ausbacken.

Für die Garnitur:

1 rote Zwiebel
1 EL Kapern
2 EL von dem Joghurtdressing

Etwas von dem Joghurtdressing auf den Teller geben und dann Salat, Tomate, Paprika und Gurke darüberlegen. Zwiebel abziehen und mit einem Küchenhobel in dünne Ringe hobeln. Kapern auf den Salat legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.