

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Mai 2026 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Klaudija Furundzija

Gurmanska Pljeskavica mit Lepinja: Gefülltes Hackfleischsteak mit Fladenbrot, Zwiebel-Petersilien-Relish und Ajvar-Reduktion

Zutaten für zwei Personen

Für das Hackfleischsteak:

300 g gemischtes Hack vom Lamm und Rind
20 g Speckwürfel
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Feta
1 EL Mineralwasser
1 EL Ajvar
½ TL edelsüßes Paprikapulver
½ TL scharfes Paprikapulver
½ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Ajvar, Mineralwasser sowie den beiden Paprikapulvern, Salz und Pfeffer vermengen.

Masse halbieren und flachdrücken. Feta zerbröseln. Käse und Speck in die Mitte geben, zwei Hälften darüberlegen und die Ränder sauber verschließen. In einer heißen Grillpfanne 3-4 Minuten pro Seite anbraten und anschließend 2 Minuten ruhen lassen.

Für das Fladenbrot:

1 EL Joghurt
1 EL Öl
2 Zweige glatte Petersilie
150 g Mehl
½ TL Trockenhefe
½ TL Zucker
½ TL Salz

Hefe, Zucker und 90 ml warmes Wasser verrühren. Ca. 5 Minuten aktivieren lassen. Mehl, Salz, Joghurt und Öl einarbeiten und kurz kneten. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend zu einer flachen Scheibe formen. In einer heißen Pfanne ohne Öl 1-2 Minuten pro Seite backen, bis Blasen entstehen.

Für das Zwiebel-Petersilien-Relish:

½ rote Zwiebel
1 TL Essig
1 TL Öl
1 Zweig glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie hacken. Zwiebel mit Petersilie, Essig, Öl und Salz vermengen und kurz ziehen lassen.

Für die Ajvar-Reduktion:

½ Zitrone, Saft
1 TL Butter
50 ml Rinderfond
1 EL Ajvar

Fond erhitzen und einkochen. Ajvar einrühren. Mit Butter aufmontieren und mit Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.