

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juni 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Meine Frikadelle" von Zora Klipp



Anne Berger

**Hack-Auberginen-Frikadelle mit Gnocchi, Burrata-Sauce
und rotem Pesto**

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadelle:

500 g gemischtes Hackfleisch
 1 Aubergine
 1 Ei
 100 g Parmesan
 4 EL Pinienkerne
 ½ Bund glatte Petersilie
 60 g Paniermehl
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Aubergine schälen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl und reichlich Salz anbraten. Anschließend die Aubergine in einem Multizerkleinerer pürieren bis keine groben Stücke mehr erkennbar sind. Parmesan reiben. Petersilie und Pinienkerne grob hacken.

Hackfleisch, Ei, Paniermehl, Petersilie, Pinienkerne und Parmesan miteinander vermischen. Dann die pürierte Aubergine untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Frikadellen formen und in Olivenöl anbraten. Die Frikadelle nur einmal wenden.

Für die Gnocchi:

300 g kleine, mehligkochende Kartoffeln
 1 Ei
 Butter, zum Braten
 ca. 150 g Semola
 ca. 150 g Weizenmehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 TL Salz
 ½ TL Pfeffer

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Anschließend ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei trennen und Eigelb auffangen. Das Eigelb, Salz, Pfeffer, eine Prise Muskat und nur so viel Semola und Mehl hinzufügen, bis eine formbare Masse entsteht. Dabei aber darauf achten, den Teig nicht zu sehr zu verarbeiten, damit die Gnocchi schön fluffig werden. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle mit 2 cm Durchmesser rollen. Mit einer Teigkarte ca. 1 cm breite Scheiben abscheiden. Gnocchi in Salzwasser kochen bis sie an die Oberfläche kommen. Herausnehmen und vor dem Servieren kurz in Butter schwenken.

Für die Burrata-Sauce:

1 Burrata
 1 Zitrone, Abrieb
 4 EL Basilikum
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Burrata mit Olivenöl kurz in einem Multizerkleinerer mit etwas Zitronenabrieb mixen. Basilikum grob hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das rote Pesto:

150 g getrocknete, in Öl eingelegte
Tomaten
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
1-2 EL dunkler Balsamicoessig
25 g Pinienkerne
5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne im heißen Ofen gleichmäßig rösten. Die getrockneten Tomaten abgießen, den Knoblauch abziehen und grob würfeln. Tomaten, Pinienkerne, Olivenöl und Parmesan in einem Multizerkleinerer pürieren und mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.