

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juli 2026 ▪
Tagesmotto „Griechische Küche“ mit Mario Kotaska



Philipp Hawlitschka

**Hähnchen-Souvlaki mit Rosmarinkartoffeln, Tirokafteri
und Knoblauch-Chili-Öl**

Zutaten für zwei Personen

Für das Souvlaki:

350 g Hähnchenbrust
1 Zitrone, Saft & Abrieb
4 Zweige Oregano
1 EL getrockneter Oregano
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Hähnchenbrust in Würfel schneiden. Mit Zitronenabrieb, Zitronensaft und Oregano marinieren. Auf einen Metall- oder Holzspieß aufspießen und in einer Grillpfanne scharf anbraten. Anschließend salzen und pfeffern.

Für die Rosmarinkartoffeln:

200 g Drillinge
Sonnenblumenöl, zum Marinieren
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Drillinge gut waschen und abtrocknen. Anschließend halbieren oder vierteln. In einer Schüssel mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Rosmarin hinzugeben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Drillinge darauf verteilen. Anschließend ca. 20-25 Minuten backen und bei der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Für das Tirokafteri:

1 Zitrone, Saft
400 g Feta
200 g griechischer Joghurt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feta mit den Fingern zerbröseln und in eine große Schüssel geben.

Anschließend den Joghurt und Zitronensaft mit einer Gabel untermischen. Dabei die Masse immer wieder gegen die Schüsselwand drücken, sodass alles schön cremig wird. Bis zum Servieren kaltstellen.

Für das Chili-Öl:

3 Knoblauchzehen
200 ml Olivenöl
2 EL Chiliflocken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und grob hacken. Knoblauch, Olivenöl, Chiliflocken und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein zerkleinern, sodass ein Chili-Öl entsteht. Das fertige Öl zu der Feta-Joghurt-Creme geben und gut vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.