

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Mai 2026**
Vorspeise mit Zora Klipp



Medine Tunc

Çökörtme Kebabi: Knusprige Kartoffelstifte mit Rinderfiletstreifen, Tomatensauce, Koriander-Öl und Limetten-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffeln:

3 große vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in feine Julienne schneiden und in kaltem Wasser wässern. Anschließend gründlich trocknen und in heißem Öl in einem Topf vorfrittieren. Vor dem Servieren erneut frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Abtropfen lassen und salzen.

Für das Rindfleisch:

400 g Rinderfilet
 20 ml Milch
 Butter, zum Braten
 Neutrales Öl, zum Braten
 Gemahlener Kreuzkümmel, zum
 Würzen
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
 Geräuchertes Paprikapulver, zum
 Würzen
 Rauchsatz, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet in feine Streifen schneiden und mit Milch, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel marinieren. In einer sehr heißen Pfanne kurz und scharf in etwas Öl anbraten und herausnehmen. Butter bei niedriger Hitze schmelzen, Paprikapulver einrühren und das Fleisch darin kurz schwenken und mit Rauchsatz würzen.

Für die Tomatensauce:

150 g Kirschtomaten, aus der Dose
 Butter, zum Braten
 1 EL Tomatenmark
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
 Geräuchertes Paprikapulver, zum
 Würzen
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter schmelzen, Tomatenmark darin anrösten. Paprikapulver kurz zugeben, dann die Tomaten einrühren. Sanft einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und optional etwas Zucker abschmecken

Für das Koriander-Öl:

½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Koriander
 100 ml Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle

Koriander, Petersilie, neutrales Öl und eine Prise Salz fein mixen und durch ein Sieb passieren.

Für den Joghurt: Joghurt glattrühren und mit Salz, Limettensaft und fein gehackter Petersilie abschmecken.
1 Limette, Saft
200 g griechischer Joghurt, 10 % Fett
2 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kartoffeln als Nest in der Mitte des Tellers anrichten, das Fleisch darauf platzieren. Den Joghurt als langgezogenen Klecks daneben setzen, die Tomatensauce in Punkten oder Linien verteilen. Mit Koriander-Öl und frischen Kräutern garnieren.
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.