

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juni 2026** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Mustafa Karadag

Meze-Platte mit Hummus, Paprika-Walnuss-Dip, Karotten-Joghurt-Creme, Hähnchenspießen und Pişi

Zutaten für zwei Personen

Für den Hummus:

400 g Kichererbsen, aus der Dose
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft
 3 EL Tahin
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und 1 EL Zitronensaft auspressen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer glatten, cremigen Masse pürieren. Mit Salz abschmecken.

Für den Paprika-Walnuss-Dip:

1 Fleischtomate
 1 kleine Zwiebel
 2 EL Paprikamark
 Olivenöl, zum Abschmecken
 Granatapfelsirup, zum Abschmecken
 2 EL Walnüsse
 4 Zweige glatte Petersilie
 Getrockneter Basilikum, zum Abschmecken
 Gemahlener Kümmel, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomate in kleine, aber noch strukturierte Würfel schneiden. Walnüsse grob hacken. Zwiebel, Tomate und Walnüsse mit Paprikamark, Olivenöl und etwas Granatapfelsirup vermengen. Mit Salz, Kümmel und Basilikum abschmecken. Zum Schluss gehackte Petersilie unterheben.

Für die Karotten-Joghurt-Creme:

1 Karotte
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft
 200 g Joghurt, 10 % Fett, stichfest
 50 g Walnüsse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte fein reiben und in etwas Olivenöl ohne starke Bräunung weich dünsten. Danach abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und fein reiben. 1 TL Zitronensaft auspressen. Joghurt mit fein geriebenem Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und mit den Karotten vermengen. Walnüsse grob hacken und als Garnitur verwenden.

Für die Hähnchenspieße:

200 g Hähnchen-Innenfilets
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Joghurt
 1 TL Granatapfelsirup
 Olivenöl, zum Marinieren
 Chilipulver, zum Abschmecken
 Paprikapulver, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchen in kleine Stücke schneiden. Mit allen Zutaten marinieren, aufspießen und in einer Pfanne mit Öl ca. 4 Minuten von allen Seiten anbraten.

Für die Pişi: Milch erwärmen. Warme Milch mit Backpulver und Joghurt verrühren, bis es schäumt. Dann Salz und Zucker einrühren und zum Schluss langsam das Mehl hinzugeben. Alle Zutaten ca. 2-3 Minuten zu einem weichen, leicht klebrigen Teig verkneten. Teig in vier gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und flach drücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die den Teig darin 1-2 Minuten pro Seite goldbraun ausbacken.

3-5 EL griechischer Joghurt
3 EL Milch
1 TL Olivenöl
Pflanzenöl, zum Frittieren
200 g Mehl + Mehl, für die Arbeitsfläche
½ TL Backpulver
Zucker, zum Abschmecken
½ TL Salz

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.