

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. August 2026 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Tomaten" mit Björn Freitag



Benedikt Siebert

Mini-Shakshuka „mexikanischer Art“ mit Limetten-Koriander-Creme, Tomaten-Aguachile und Weizen-Maismehl-Tortillas

Zutaten für zwei Personen

Für die Shakshuka:

- 4 reife San Marzano Tomaten
- ½ Chipotle in Adobo-Sauce aus der Dose
- 1 kleine Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 kleine Eier
- 1 EL Butter
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl
- ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL getrockneter Oregano
- ¼ TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Tomaten ebenfalls in feine Würfel schneiden. Chipotle sehr fein hacken. In einer kleinen Shakshuka-Pfanne Olivenöl erhitzen und darin Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Mit Tomatenmark tomatisieren. Chipotle, Kreuzkümmel, Oregano und Paprikapulver einrühren. Tomaten hinzufügen, salzen und ca. 15 Minuten einkochen lassen. Evtl. mit Wasser verdünnen, sollte die Tomatenmasse zu dick sein. Gegen Ende mit Salz, Zucker und Butter finalisieren. Nach dem Abschmecken zwei kleine Mulden in die Mitte formen und Eier hineinsetzen. Mit einem Deckel verschließen und das Ei stocken lassen.

Für die Tomaten-Aguachile:

- 3 bunte Tomaten, z.B. rot, grün, gelb
- ¼ rote Zwiebel
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Limette, Saft
- ½–1 TL Adobo-Sauce, von oben
- 1 EL Olivenöl
- 2 Zweige Koriander
- ½ TL Zucker
- ¼–½ TL Salz

Knoblauch abziehen und in eine Schüssel reiben. Limette halbieren, Saft auspressen und 1 Esslöffel Limettensaft zum Knoblauch geben und verrühren. Zwiebel abziehen, sehr fein würfelig schneiden und dazugeben. Tomaten in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen. Mit Zucker, Salz, Adobo-Sauce und Olivenöl säuerlich abschmecken. Tomatenwürfel hinzugeben und erneut abschmecken. Koriander fein hacken und erst kurz vor dem Servieren unterheben

Für die Limetten-Koriander-Creme:

- ½ Avocado
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Limette, Saft & Abrieb
- 2 EL Sauerrahm
- ¼ Bund Koriander
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fruchtfleisch der Avocado aus der Schale lösen. Knoblauch abziehen. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und 1 Teelöffel Saft auspressen. Avocado, Knoblauch, Limettensaft, Limettenabrieb, Sauerrahm, Koriander, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer pürieren.

Für die Weizen-Maismehl-Tortillas:

2 EL Olivenöl + Öl zum Braten
50 g Universal-Weizenmehl
50 g Masa Harina
½ TL feines Meersalz
75 g Wasser, ggf. 1–2 TL extra

In einem Multizerkleinerer alle Zutaten kurz zu einem glatten Teig mixen und in Frischhaltefolie einschlagen. Teig in vier Stücke teilen und zu kleinen Kugeln rollen. In einer Tortillapresse zwischen einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel pressen.

Gusseiserne Pfanne auf mittelhohe Hitze stellen und die Tortillas auf beiden Seiten braten bis sie braune Stellen haben. Sofort in ein Küchentuch einschlagen. Zwei Tortillas in heißem Öl knusprig braten.

Für die Fertigstellung:

1-2 Zweige Koriander
Salz, aus der Mühle

Zum Servieren die Shakshuka noch etwas salzen und eventuell die Tomaten um das Ei herum mit einem Handbrenner abflämmen. Mit Koriander bestreuen. Die Agauchile in einem kleinen Schälchen, ebenso die Creme in einem kleinen Schälchen neben dem Shakshuka anrichten. Drei Tortillas daneben servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.