

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juni 2020** ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Angela Seidenspinner

Gebratene Ricotta-Küchlein mit Guacamole und Tomatensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Ricotta-Küchlein:

200 g Ricotta
 450 g Parmesan
 2 Eier
 1 EL Speisestärke
 1 Muskatnuss
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Parmesan reiben. Ein Ei trennen und das Eigelb bereitlegen. Parmesan mit Ricotta, Mehl, Salz, einem Eigelb und einem ganzen Ei vermengen. Mit Pfeffer würzen und in den Kühlschrank stellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und einige Löffel der Ricotta-Mischung mit etwas Abstand hineingeben. Ricotta-Küchlein ein paar Minuten braten, bis sie auf der Unterseite goldbraun sind, dann mit dem Pfannenwender umdrehen und fertig braten. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Küchlein mit etwas Salz und Muskat bestreuen und mit etwas Parmesan garnieren.

Für den Tomatensalat:

3 große, reife Tomaten
 1 Zwiebel
 1 rote Chilischote
 1 Zweig Basilikum
 2 EL Olivenöl
 Rotweinessig, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen befreien und fein hacken. Tomaten waschen, trockentupfen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, grob schneiden und mit in die Schüssel geben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob zerpfücken. Stängel fein hacken. Blätter und Stängel mit dem Chili zu den Tomaten in die Schüssel geben. Tomatensalat mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Rotweinessig anmachen.

Für die Guacamole:

2 reife Avocado
 1 Tomate
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Chilischote
 1 Limette
 2 EL saure Sahne
 2 Stängel Koriander
 Chiliflocken, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado entkernen, das Fruchtfleisch auslösen und in ein höheres Gefäß geben. Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Limette auspressen. Limettensaft und Knoblauch zu der Avocado geben und mit dem Pürierstab pürieren. Mit 2 EL saurer Sahne verrühren.

Chilischote entkernen, klein schneiden und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Tomaten waschen und würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. In die Avocadocreame einrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.