

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2021** ▪  
**Motto: „Mediterrane Klassiker“ mit Alfons Schuhbeck**



Anika Klicker

**Dreierlei Tapas mit Aioli: Albóndigas en salsa de tomate & Pollo a la miel & Patatas bravas**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Aioli:**

1 Ei  
 3 Knoblauchzehen  
 100 ml Rapsöl  
 1 TL Dijonsenf  
 2 EL Balsamico Bianco  
 Knoblauchöl, zum Abschmecken

Die Eier trennen und das Eigelb auffangen. Mit Dijonsenf und Balsamico mischen, mit dem Pürierstab mixen und bei langsamer Zugabe von Öl zu einer Mayonnaise hochziehen.

Knoblauch abziehen, pressen und den Saft untermischen. Mit etwas Knoblauchöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Albondigas en Salsa de Tomate (Hackbällchen in Tomatensauce):**

200 g Rinderhackfleisch  
 400 g San marzano Tomaten  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
 2 Zweige Petersilie  
 1 TL Tomatenmark  
 3 TL Chilipulver  
 20 ml Olivenöl  
 2 EL Rapsöl  
 2 EL Chili-Öl  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle

Für die Tomatensauce die Tomaten kleinschneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Tomaten und Zwiebeln mit dem Olivenöl und Tomatenmark einkochen. Knoblauch abziehen, hacken und mit Chili-Öl, Chilipulver, Salz und Pfeffer hinzugeben.

Für die Hackbällchen Rinderhackfleisch scharf mit Chilipulver, Paprikapulver und Pfeffer würzen, zu kleinen Bällchen formen und in Rapsöl anbraten. Anschließend in der Tomatensauce weitergaren. Petersilie abbrausen hacken und zum Garnieren verwenden.

**Für die Patatas Bravas (Kartoffelwürfel):**

2 große festkochende Kartoffeln  
 500 ml Rapsöl  
 Paprikagewürz, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, fein würfeln und im heißen Fett frittieren. Mit Pfeffer, Salz und Paprikagewürz abschmecken.

**Für das Pollo a miel (Hähnchen in Honig-Senfsauce):**

200 g Hähncheninnenfilets  
200 ml Sahne  
150 g Dijonsenf  
80 g Blütenhonig  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenfilets waschen und trocken tupfen. Fleisch würfeln und in etwas Öl scharf anbraten. Pfanne mit Sahne auffüllen. Mit Senf und Blütenhonig alles einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.