

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. August 2020 ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Antonia Maus

**Speck-Buletten mit Melonen-Schafskäse-Salat und
Basilikum-Joghurt**

Zutaten für zwei Personen

Für die Buletten:

250 g gemischtes Hackfleisch
6 Scheiben Bacon
1 kleine Zwiebel
1 Zitrone
2 Eier (Größe M)
40 g Semmelbrösel
4 Zweige glatte Petersilie
4 Zweige Thymian
4 Zweige Majoran
Edelsüßes Paprikapulver
Rosenscharfes Paprikapulver
2 EL Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein reiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Hackfleisch mit Kräutern, Zwiebel, Eiern, Semmelbröseln, Petersilie, Thymian, Majoran, Paprikapulver und Salz in einer Schüssel gleichmäßig vermischen. Etwas Zitronensaft dazugeben. Aus der Hackmasse 6 kleine Buletten formen und mit je 1 Scheibe Bacon umwickeln.

Buletten in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten und bei mittlerer bis milder Hitze rundum ca. 8 Minuten braten.

Für den Salat:

300 g gemischte bunte Tomaten
300 g Wassermelone
150 g Schafskäse
1 Bund Basilikum
50 g Pinienkerne
1 EL Honig
2 EL weißer Balsamicoessig
3 EL neutrales Öl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Tomaten waschen, trockentupfen, Melone schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Käse in Würfel schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne von allen Seiten rösten. Salat mit Salz, Essig und Chiliflocken würzen und Öl untermischen. Mit etwas Honig abschmecken. Basilikumblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und unterheben. Pinienkerne darüber verteilen.

Für den Joghurt:

300 g Sahnejoghurt
1 Zitrone
1 TL Honig
50 ml Olivenöl
2 Zweige Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und unter dem Joghurt mischen. Öl, Salz, Pfeffer, Honig und Zitronensaft hinzufügen und gut verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.