

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. März 2019 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Beate Wist

Dreierlei gefüllte Blätterteigtasche mit Hackfleisch, Champignons und Räucherlachs

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischfülle:

- 1 Blätterteig
- 300 g gemischtes Hack
- 3 Frühlingszwiebel mit Grün
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 TL Tomatenmark
- 1 TL Oregano
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 Prise gemahlener Piment
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 Eier
- 2 grüne Oliven ohne Kern
- 2 EL Butterschmalz
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Ein Ei in einem Topf mit Wasser hart kochen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Oliven in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und in Butterschmalz anschwitzen. Knoblauch abziehen, kleinschneiden und zugeben. Fleisch ebenfalls darin anrösten. Chili, Kreuzkümmel, Piment, Zitronensaft, Oregano und Tomatenmark zugeben und garen.

Ein ovales Stück Blätterteig mit der Fleischfülle belegen. Darauf ein wenig von dem gekochten Ei und den Olivenscheiben geben.

Zusammenklappen und den Rand einrollen. Ei trennen und Blätterteig mit Eigelb bestreichen und im Ofen backen.

Für die Lachs-Fülle:

- 1 Blätterteig
- 200 g Räucherlachs
- 300 g TK Blattspinat
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Muskatnuss
- 1 EL Butter
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Mit Muskat und weißem Pfeffer würzen, Spinat dazu geben und kurz garen.

Dann ein ovales Stück etwas ausgerollten Blätterteig mit dem Spinat belegen, ein Stück Lachs draufgeben und mit Spinat zudecken.

Zusammenklappen. Mit Ei bestreichen und im Ofen backen.

Für die Champignon-Fülle:

- 1 Blätterteig
- 200 g braune Champignons
- 1 kleine Schalotte
- 1 Zweig Petersilie
- Etwas Butter
- 1 EL Crème fraîche
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Pilze putzen und feinschneiden. Zugeben und leicht rösten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Crème fraîche, Salz und Pfeffer zugeben und kurz erhitzen.

Dann ein ovales Stück etwas ausgerollten Blätterteig mit der Fülle belegen. Zuklappen. Mit Ei bestreichen und im Ofen backen.

Für den Salat: Blattsalate waschen und trockenschleudern. Eine Marinade aus
50 g Gemischte Blattsalate Balsamico und Olivenöl, Salz und Pfeffer über die unterschiedlichen
3 Radieschen Blattsalate geben und die Radieschen dekorativ zuschneiden und
100 ml Olivenöl anrichten.
50 ml Balsamico
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.