

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2021** ▪  
**ChampionsWeek ▪ "Füllungen" mit Mario Kotaska**



**Despina Zikos**

**Warme Antipasti: Gefüllte Zucchini, gefüllte Artischocke und gefüllte Tomate mit Petersilien-Gremolata**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Zucchini:**

- 1 gelbe Zucchini
- 1 grüne Zucchini
- 300 g pikante Salsiccia
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Ingwer
- 1 Zitrone, ½ TL Abrieb
- 3 Scheiben Ingwer
- 2 kleine getr. rote Chilischoten
- 1 Zweig glatte Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 1 TL Olivenöl
- 3 cm Vanilleschote
- 2 Splitter Zimtrinde
- 2 Lorbeerblätter
- 1 ½ TL Fenchelsamen
- Mildes Chilusalz
- Muskatnuss, zum Reiben
- 5 Pimentkörner
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in etwa 100 ml Wasser weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Knoblauch abziehen und feinreiben. Ingwer reiben. Salsiccia häuten und das Brät mit Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale und Petersilie mischen. Pfefferkörner und Fenchelsamen in eine Gewürzmühle füllen. Salsiccia-Masse mit Chilusalz, etwas Muskatnuss und der Mischung aus der Gewürzmühle würzen.

Zucchini waschen, jede Zucchini jeweils in 4-5 etwa 6cm lange Stücke schneiden. Die Stücke jeweils schräg schneiden. Zucchinistücke auf die gerade Schnittstelle stellen und von oben großzügig aushöhlen. Zucchini mit der Salsiccia-Masse füllen, dabei darf die Füllung die Aushöhlung deutlich überragen. In einem Dämpftopf 2 bis 3 cm hoch Wasser füllen und salzen. Die Gewürze, Ingwer, Chilischote, die übrigen Fenchelsamen und den Thymian hinzufügen und den Dämpfeinsatz in den Topf setzen. Die gefüllten Zucchinistücke auf den Einsatz stellen und mit geschlossenem Deckel bei milder Hitze 10 bis 12 Minuten dämpfen. Herausnehmen und kurz abtropfen lassen. Zum Servieren in einer Pfanne im Öl auf der geraden Schnittseite hell anbraten.

**Für die Artischocken:**

- 3 kleine Artischocken
- 2 Jakobsmuscheln
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 rote Paprika
- 2 TL Kapern
- ½ Liter Gemüsefond
- 60 ml Weißweinessig
- 1 Zweig glatte Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 5 angedrückte Wacholderbeeren
- mildes Chilusalz
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- ½ TL schwarze Pfefferkörner

Artischocken putzen und die Böden herausschneiden. Böden der Artischocken flach schneiden und die Aushöhlung bei Bedarf noch etwas vertiefen. Artischockenabschnitte in ½ cm große Würfel schneiden und für den Paprikasalat zugedeckt kühl stellen. Fond mit Lorbeerblatt, Wacholder und Pfefferkörner in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen, Essig hinzufügen und mit Zucker und Salz kräftig abschmecken.

Artischockenböden nebeneinander in eine Auflaufform legen, mit der Marinade übergießen und möglichst lang darin durchziehen lassen.

Paprika entkernen, waschen und mit dem Sparschäler schälen. In ½ große Würfel schneiden. Sellerie putzen, und auch in ½ cm große Würfel schneiden. Paprika, Sellerie, Artischockenwürfel und Kapern in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten andünsten. Jakobsmuscheln zufügen kurz mit braten. Pfanne vom Herd nehmen, Olivenöl und restlichen Essig hinzufügen und alles mit Chilusalz und Zucker würzen. Zuletzt die Petersilie untermischen. Artischockenböden in der Marinade erwärmen, herausheben, kurz abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte

anrichten. Paprikasalat in die Artischockenböden füllen und mit Petersilienblätter garnieren.

**Für die gefüllten Tomaten:** Knoblauch abziehen und feinreiben. Ingwer reiben. Ciabatta in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett hell rösten, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Spinat verlesen, waschen und in kochendes Salzwasser 1 Minuten blanchieren. In einem Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Gut ausdrücken und Spinat auflockern. Käse entrinden, klein würfeln und mit Spinat, Ricotta, Ei, Brot, Knoblauch, Ingwer und Kräutern mischen. Mit Chilisalz, italienischen Kräutern, Zitronenschale und etwas Muskatnuss würzen. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Tomaten waschen und an der Seite des Stielansatzes einen Deckel abschneiden, dabei den Stielansatz dranlassen. Tomaten aushöhlen. Spinatmasse in die Tomaten füllen, Deckel draufsetzen und die Tomaten in eine Auflaufform setzen. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen.

4 mittelgroße Tomaten mit Stielansatz  
½ Ciabatta, vom Vortag  
50 g Babyspinat  
1 Knoblauchzehe  
½ TL Ingwer  
50 g Taleggio  
50 g Ricotta  
1 Ei  
1 Zitrone, 1 Msp. Abrieb  
Muskatnuss, zum Reiben  
1 TL ital. Kräuter  
mildes Chilisalz  
Salz, aus der Mühle  
Eiswasser

**Für die Garnitur:** Zum Servieren eine vorgewärmte Servierplatte mit etwas Crema di Balsamico beträufeln.

etwas Crema di Balsamico

**Für das Basilikum-Gremolata:** Parmesan reiben. Knoblauch abziehen. Alle Zutaten in einem Mixer geben und mixen. Über das Gemüse und auf den Teller träufeln.

1 Knoblauchzehe  
½ Bund Petersilie  
50 g Parmesan  
100 ml Olivenöl  
1 Zitrone, 1 TL Abrieb  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.