

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Februar 2019** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Franciska Acs

Ungarische Pogácsa mit Körözött und Dattelcreme

Zutaten für zwei Personen

Für die Pogácsa:

200 g Feta
 50 g Gouda
 100 g Mehl
 1 Ei
 60 g Butter
 1 EL gemahlener Kümmel
 1 EL ganzer Kümmel
 Fleur de Sel, zum Würzen

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter schmelzen lassen. Feta klein hacken und zur Butter geben. Gouda reiben und 3 EL geriebenen Gouda mit dem Mehl zur Feta-Butter-Masse geben und vermengen. Die Masse ins Tiefkühlfach geben, damit die Butter hart wird. Die Masse anschließend ausbreiten und mehrere 4 cm große Kreise ausstechen.

Das Ei trennen und das Eigelb auffangen.

Für eine Person jeweils vier Pogácsa vorbereiten. Zwei Stück mit geriebenem Gouda bestreuen und die anderen zwei mit Eigelb bestreichen und mit Salz und ganzen Kümmel bestreuen.

Zusammen 20 min in den Ofen geben.

Für die Dattelcreme:

5 große, süße, entsteinte Datteln
 ½ Apfel
 100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
 1 EL Sahne
 1 Zitrone
 Honig, zum Nachsüßen

Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob zerkleinern.

Datteln klein schneiden. Apfel, Frischkäse, Datteln und Sahne mit einem Pürierstab pürieren. Eventuell etwas Honig hinzugeben, falls die Datteln nicht genug süßen. Zitrone abreiben und die Creme mit dem Abrieb abschmecken.

Für die Körözött:

1 Paprika
 1 kleine Zwiebel
 100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
 1 TL Paprikamark
 1 EL gemahlener Kümmel
 Ungarisches süßes Paprikapulver, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, trocknen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit dem Frischkäse, Paprikamark, Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer verrühren. Die Körözött bzw. Paprikacreme in die Paprikahälften füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.