

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2020 ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Hüseyin Senol

Türkische Meze: Auberginencreme, frittiertes Gemüse, scharfe Tomaten-Salsa, Cacik, Hummus, Bohnensalat und Zigarrenbörek

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginencreme:

1 Aubergine
1 Knoblauchzehe
100 g weicher Schafskäse
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Aubergine waschen und trockentupfen. Der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen mit Olivenöl bestreichen. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Schafskäse zunächst mit den Händen zerbröckeln, dann mit einer Gabel zerkleinern.

Auberginenhälften aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Das weiche Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels aus der Schale lösen und in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und pressen. Aubergine mit Knoblauch, Schafskäse und 1 Esslöffel Olivenöl mit einer Gabel vermengen bis eine leicht cremige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das frittierte Gemüse:

10 kleine grüne Pimientos, nicht scharf
1 kleine Zucchini
1 Knoblauchzehe
3 EL türkischer Joghurt
Rapsöl, zum Braten
Olivenöl, zum Braten

Pimientos waschen und trockentupfen. Zucchini waschen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen, pressen und mit Joghurt verrühren. Olivenöl und Rapsöl vermischen und in einem Topf erhitzen. Zucchini und Pimientos in Öl braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit türkischem Joghurt servieren.

Für die scharfe Tomaten-Salsa:

1 Tomate
1 rote Spitzpaprika
1 grüne scharfe Spitzpaprika
1 rote Chilischote
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 EL Tomatenmark
1 EL Granatapfelsirup
1 Bund glatte Petersilie
1 EL getrocknete Minze
1 EL Sumak
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomate waschen und trockentupfen. Halbieren und Strunk entfernen. Beide Paprikasorten und Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen. Tomate, Paprika, Chili, Zwiebel und Knoblauch so klein wie möglich schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Dann Tomate, Paprika, Chili, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Minze und Sumak vermengen und in ein Sieb geben. Abtropfen lassen.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Tomatenmark, Saft von einer halben Zitrone, Granatapfelsirup und Öl zur abgetropften Masse geben und vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Für das Cacik:** Joghurt in eine Schüssel geben. Salatgurke waschen und mit Schale raspeln. Knoblauch abziehen und pressen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Joghurt, Gurke, Knoblauch, Dill und Olivenöl vermengen. Mit Salz abschmecken. Joghurt kaltstellen und circa 20 Minuten durchziehen lassen.
- ½ Salatgurke
 - 200 g türkischer Joghurt
 - 1 Knoblauchzehe
 - 2 Zweige Dill
 - 1 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
- Für den Hummus:** Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Kichererbsen mit einem Pürierstab zerkleinern und nach und nach Knoblauch, Zitronensaft, Tahin-Paste, Kreuzkümmel und Olivenöl hinzugeben. Falls die Masse zu fest ist, etwas mehr Olivenöl dazugeben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hummus mit Petersilie und Chilipulver garnieren.
- 200 g Kichererbsen
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Zitrone
 - 3 EL Tahin-Paste
 - 1 Bund glatte Petersilie
 - 1 Prise Kreuzkümmel
 - 1 Prise Chilipulver
 - 3 EL Olivenöl
- Für den Bohnensalat:** Bohnen abgießen. Paprika waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. In kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Oliven klein schneiden. Paprika, Zwiebel, Petersilie, Oliven, Chiliflocken und Essig mit den Bohnen vermengen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft und Öl über den Salat geben. Kaltstellen und ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Oliven garnieren.
- 200 g weiße Bohnen
 - 1 rote Paprika
 - 5 schwarze Oliven, ohne Stein
 - 1 rote Zwiebel
 - 1 Zitrone
 - ¼ Bund glatte Petersilie
 - 1 EL Weißweinessig
 - 1 Prise Chiliflocken
 - 4 EL Olivenöl
- Für die Zigarrenbörek:** Teigblätter auf der Arbeitsfläche auslegen, sodass die Spitzen nach oben zeigen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Fein hacken. Feta, Petersilie und Chilipulver mit einer Gabel vermengen und den Käse dabei gut zerdrücken. Mit einem Löffel etwas Käsemasse auf den unteren Rand der Teigblätter geben, sodass rechts und links noch ca. 3 cm Teig übrig ist. Teigblätter rechts und links einklappen und aufrollen. Die Spitze der Blätter ca. 3-4 cm ins Wasser tauchen, dann fertig aufrollen.
- Raps- und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Rollen hineinlegen und goldgelb ausbacken. Wichtig ist, dass die Rollen komplett von Öl bedeckt sind und ca. alle 30 Sekunden gedreht werden.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.