

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2019 ▪  
**Vorspeise mit Johann Lafer**



Joel Vasques

**"Tapas portuguesas":**

**Riesengarnelen, Aioli, marinierte Oliven, Avocado-Bruschetta, gefüllte Eier und Kichererbsenpaste**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Riesengarnelen:**

- 6 küchenfertige Riesengarnelen
- 1 Peperoni
- ½ Karotte
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml portugiesisches Bier
- 50 ml Fischfond
- 50 g Sahne
- 1 TL Mehl
- ¼ Bund Koriander
- ¼ Bund glatte Petersilie
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Karotte schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Die Peperoni längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Knoblauch, Peperoni und Karotten in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Mit wenig Mehl bestäuben und mit Bier ablöschen. Fischfond angießen und köcheln lassen. In einer Pfanne mit wenig Öl die Garnelen anbraten, mit Sud ablöschen und die Sahne angießen.

Petersilie und Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Kräuter unterheben.

**Für die Aioli:**

- 3 Zehen Jungknoblauch
- 200 ml Rapsöl
- 100 ml Sahne
- 20 g Parmesan, zum Reiben
- ¼ Bund Basilikum
- ¼ TL Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Sahne, Knoblauch und Basilikum in ein hohen Mixbecher füllen und mit einem Stabmixer und Rapsöl steif schlagen.

Mit fein geriebenem Parmesan, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Avocado-Bruschetta:**

- 2 Scheiben Krustenbrot
- 100 g Hähnchenbrust
- 2 Avocados
- 1 Tomate
- 1 Knoblauch
- 1 rote Zwiebel
- 1 Limette
- 20 g Parmesan
- ½ Mozzarella
- ¼ Bund Schnittlauch
- ½ EL getrockneter Oregano
- 4 EL Olivenöl, zum Marinieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bauernbrot in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und angedrücktem Knoblauch rösten.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und fein würfeln. Die Avocado mit einem Stabmixer pürieren. Die Tomate fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Mozzarella fein schneiden und mit Tomaten, Zwiebel und Knoblauch unter die Avocado-Creme geben. Mit Limette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in einer Marinade aus Olivenöl, Parmesan und Oregano einige Minuten einlegen.

Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Brot mit der Avocado-Creme bestreichen, das Hähnchen darauflegen und mit Schnittlauch garnieren.

**Für die Oliven:**

4 EL schwarze Oliven ohne Stein  
4 EL grüne Oliven ohne Stein  
4 Zweige frischer Oregano  
20 ml Olivenöl

Oregano abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Oliven mit Öl und Oregano marinieren.

**Für die gefüllten Eier:**

2 Eier  
100 g Thunfisch in Öl  
2 Frühlingszwiebeln  
½ Zwiebel  
1 Zitrone, davon 1 ½ EL Saft  
30 g Frischkäse  
¼ Bund Schnittlauch  
3 Zweige Minze  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier 10 Minuten kochen, halbieren und das Eigelb vorsichtig rausholen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Frischkäse mit Zwiebeln, Minze und Basilikum vermengen und mit dem abgetropften Thunfisch vermengen und zu einer Paste anrühren. Das Eigelb hinzufügen und nochmals kräftig verrühren.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und in einen Spritzbeutel geben. Die Masse zurück in die Eihälften geben.

**Für die Kichererbsenpaste:**

100 g Kichererbsen aus der Dose  
½ Knoblauch  
¼ Zwiebel  
1 Zitrone, davon 1 EL Saft  
30 g Sesampaste  
1 TL portugiesische Chili-Würzsauce  
¼ Bund Minze  
¼ Bund Basilikum  
20 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kichererbsen aus der Dose nehmen, dabei etwas vom Wasser auffangen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Sesampaste, Minze, Basilikum, portugiesische Chili-Würzsauce und Olivenöl verrühren. Die Creme mit den Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebeln und Zitronensaft in einem Mixer fein mixen.

Mit Minze und Basilikum garnieren.



Ich mixe Hummus immer mit Crushed Ice. Das Eis sorgt für eine strahlend-weiße Farbe und lässt die Creme luftiger werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.