▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Februar 2021 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Kathrin Deininger

Bifteki mit griechischem Salat, Rosmarinkartoffeln und Tsatsiki

Zutaten für zwei Personen

Für die Bifteki:
250 g gemischtes Hackfleisch
1 Knoblauchzehe
75 g Feta, aus Schafs- und Ziegenmilch
1 TL mittelscharfer Senf
2 Zweige Rosmarin
Getrockneter Oregano
Getrockneter Thymian
Gemahlenen Rosmarin
Gemahlener Kreuzkümmel
Olivenöl, zum Braten
1 Prise Chilisalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Hackfleisch mit den Gewürzen und Senf vermengen und abschmecken. Ovale Bifteki formen und mit einem Stück Feta füllen.

In einer Grillpfanne in Olivenöl von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Rosmarin Zweige und abgezogene Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben.

Für den griechischen Salat:
10 bunt gemischte Tomaten
½ Salatgurke
Schwarze Kalamata Oliven, ohne Stein
1 rote Zwiebel
1 Zitrone, Saft
75 g Feta
1 TL Agavendicksaft
100 ml Olivenöl
50 ml weißer Balsamico
1 Zweig Oregano
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke entkernen und Tomaten klein schneiden.

Oregano, Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Alles zusammen mit dem Salatdressing anmachen.

Rote Zwiebel abziehen und in sehr dünne Ringe schneiden. Salzen.

Feta in kleine Stücke schneiden. Feta und die Zwiebelringe auf dem Salat anrichten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosmarinkartoffeln:
4 festkochende Kartoffeln
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin kleinhacken. Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und frischem Rosmarin marinieren.

Im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Für den Tsatsiki:
½ Salatgurke
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
200 g griechischer Joghurt, 10 % Fett
Chilisalz
Gemahlener Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und raspeln, in ein Sieb geben und das Wasser ausdrücken. Knoblauch abziehen, klein hacken und mit Meersalz zu einer Paste verarbeiten. Alles mit dem Joghurt vermengen und mit Kreuzkümmel, Zitronensaft, Chilisalz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
Gurkenscheiben
2 Oliven, ohne Kern
Fleur de Sel Flocken

Den Tzatziki mit einer Gurkenscheibe und Olive garnieren und mit etwas Salzflocken bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.