

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2022 ▪  
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Kristin Stavermann

**Börek mit Käse-Lauch-Füllung, Pistazien-Feta-Creme  
und Granatapfel-Salat**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Börek:**

5 Blätter Yufkateig  
1 Stange Lauch (ca. 250 g)  
½ Zwiebel  
100 g Weißkäse (beyaz peynir)  
1 Ei  
50 ml Milch  
20 ml Olivenöl  
Olivenöl, zum Braten und Einfetten  
Butter, zum Einfetten  
Salz, aus der Mühle

Für die Börek-Füllung Lauch putzen und mit dem Grün in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides in 2 EL heißem Öl 7-9 Minuten dünsten und leicht salzen. Den Käse mit einer Gabel zerdrücken und zum Lauch geben.

Das Ei aufschlagen und mit Milch und 20 ml Öl verrühren.

Eine Pfanne mit Butter und Olivenöl einfetten und ein Yufkablatt mittig hineinlegen, so dass die Ränder überstehen. Etwa 1-2 EL der Milch-Ei-Mischung darauf verteilen.

Erneut 1-2 EL Milch-Ei-Mischung darauf verteilen. Ein zweites Yufkablatt vierteln. Das erste Viertel leicht knitterig in die Pfanne auf die letzte Milch-Ei-Schicht legen, etwas von der Milch-Ei-Mischung darauf tröpfeln und die Hälfte der Lauch-Käse-Füllung darauf verteilen. Zweites Viertel-Teigblatt in die Pfanne darauf geben, Milch-Ei-Mischung wieder darüber geben und die andere Hälfte der Füllung darauf verteilen. Das dritte Viertel-Teigblatt knitterig einschichten, mit etwas Milch-Ei-Mischung übergießen und das letzte Viertel-Teigblatt einschichten. Mit etwas Milch-Ei-Mischung bepinseln und die überstehenden Ränder in die Pfanne falten. Mit dem Rest der Milch-Ei-Mischung vorsichtig bestreichen.

Bei schwacher bis mittlerer Hitze Börek in der Pfanne 6-7 Minuten anbraten bis die untere Seite goldbraun ausgebacken ist.

Einen flachen Teller mit etwas Olivenöl einstreichen. Börek mit Hilfe des Tellers stürzen, wieder zurück in die Pfanne gleiten lassen und von der anderen Seite ebenfalls 6-7 Minuten anbraten.

Zum Schluss auf einen Servierteller stürzen und in kleine Portionen zerteilen.

**Für die Pistazien-Feta-Creme:**

75 g Feta  
25 g gehackte Pistazien  
2 EL Pistazienmark  
2 EL griechischer Joghurt  
1 Knoblauchzehe  
½ rote Chilischote  
½ Zitrone  
¼ Bund Dill  
¼ Bund Petersilie  
Sumach, zum Würzen  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch abziehen und auspressen. Chili entkernen und hacken. Schale einer halben Zitrone abreiben und auspressen.

Feta mit Joghurt, Olivenöl, Kräutern, Pistazienmark, Knoblauch, Chili sowie Zitronensaft und -Abrieb in einen Becher geben und pürieren.

Die gehackten Pistazien untermischen und mit Sumach, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Granatapfel-Salat:**

75 g Granatapfelkerne  
250 g kleine Kirschtomaten  
½ rote Zwiebel  
½ grüne Chilischote  
½ Bund Minze  
¼ Bund glatte Petersilie  
50 g Walnüsse  
1 EL Granatapfelsirup  
1 TL Apfelessig  
30 ml Olivenöl  
1 TL Sumach  
Salz, aus der Mühle

Tomaten von Stielen und Kerngehäuse befreien und würfeln. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Chili entkernen und fein würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten mit den Granatapfelkernen in einer Schüssel zu einem Salat vermengen.

Aus Sumach, Granatapfelsirup, Olivenöl, Essig und Salz ein Dressing anrühren, über den Salat gießen und gut vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.