

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. August 2021** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Lara Maria Klewin

**Lauchpuffer mit Ingwer-Tomaten-Salat und
 Gartenkräuter-Dip**

Zutaten für zwei Personen

Für die Lauchpuffer:

500 g Lauch
 3 Schalotten
 1 rote Chilischote
 50 g Butter
 2 Eier
 150 ml Milch
 120 g Weizenmehl
 1 EL Backpulver
 ½ Bund Petersilie
 1 TL brauner Zucker
 1 TL Kreuzkümmel
 ½ TL Kurkuma
 ½ TL Zimt
 6 EL Olivenöl, zum Braten
 ½ TL Salz, aus der Mühle

Den Lauch vom Strunk entfernen, in circa 1 cm dicke Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Lauch sowie Schalottenwürfel circa 15 Minuten braten. Die Lauch-Zwiebel-Mischung in eine Schüssel umfüllen. Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Dann 1 TL Koriander abzupfen und kleinhacken. Chili, Petersilie, Zucker, Salz und alle anderen Gewürze unter die Lauch-Zwiebel-Mischung mischen und die Masse abkühlen lassen. Ein Ei trennen und das aufgefangene Eiweiß steif schlagen. Anschließend unter die abgekühlte Lauchmasse heben. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Ein Ei, Milch und die geschmolzene Butter zufügen und zu einem Teig verrühren. Den Teig nun unter die Lauchmasse ziehen. Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze aufsetzen, jeweils 3 EL Olivenöl in die heiße Pfanne geben und die Puffer circa 2 Minuten von jeder Seite braten.

Für den Salat:

200 g Fleischtomaten
 3 Frühlingszwiebeln
 ½ grüne Chili
 4 Zweige Koriander
 1 Ingwerknolle
 Honig, nach Bedarf
 2 TL Sherry-Essig
 ½ EL Sonnenblumenöl
 ½ TL Meersalz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten waschen, von den Enden befreien und fein würfeln. Vom Ingwer ein Stück abschneiden, schälen, grob schneiden und mit Meersalz zu einer Paste zerstoßen. Frühlingszwiebel waschen, von Ende befreien, in feine Streifen schneiden und mit der Ingwerpaste vermengen. Öl im Topf erwärmen. Sherry-Essig, Pfeffer und Honig hinzugeben und kurz erhitzen. Anschließend auf die Tomatenwürfel tröpfeln. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und mit dem Tomatensalat vermengen.

Für den Dip:

1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 100 g griechischer Joghurt
 100 g Schmand
 Je ½ Bund Gartenkräuter (Petersilie, Koriander, Schnittlauch, Minze)
 3 EL Olivenöl
 ½ TL Salz, aus der Mühle

Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Von den Gartenkräutern je 2 EL abzupfen und klein hacken. Knoblauch, 1 EL Zitronensaft, die Gartenkräuter und alle anderen Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Gegebenenfalls abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.