

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Mai 2024 ▪
Vorspeise mit Robin Pietsch



Lukas Bednarz

Gelber Gazpacho mit gebratener Salatgurke, Panko-Feta und Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Gazpacho:

1 Salatgurke
 1 kleine gelbe Paprika
 250 g gelbe Tomaten
 1 grüne Chilischote
 1 weiße Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 EL heller Balsamico
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Enden der Gurke entfernen und ¼ der Gurke abschneiden. Das Viertel für die gebratene Gurke beiseitelegen. Restliche Gurke schälen und in grobe Stücke schneiden. Paprika putzen und in grobe Stücke schneiden. Strunk der Tomaten entfernen und die Tomaten vierteln. Chili in dünne Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel in grobe Würfel schneiden und Knoblauch fein hacken. Geschälte Gurke, Paprika, Tomaten, Chili, Zwiebel und Hälfte vom Knoblauch mit weißem Balsamico und Olivenöl in einem Küchenmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croûtons:

¼ Baguette
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Baguette in grobe Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Baguettewürfel darin goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die gebratene Salatgurke:

¼ Salatgurke, s.o.
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Viertel Gurke (s.o.) der Länge nach halbieren, schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und beiseitelegen. In der Croûtons-Pfanne von beiden Seiten etwa 1 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Panko-Feta:

400 g Feta
 2 Eier
 Butterschmalz, zum Frittieren
 1 TL gerebelter Oregano
 1 TL gerebelter Thymian
 Mehl, zum Mehlieren
 Panko, zum Panieren
 1 EL Olivenöl

Feta mit Küchenkrepp trocken tupfen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Oregano und Thymian bestreuen. Feta ca. 10 Minuten ziehen lassen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko eine Panierstraße aufstellen und Feta darin panieren. Anschließend noch mal mit Ei und Panko panieren. Butterschmalz erhitzen und Feta vorsichtig ins heiße Butterschmalz gegeben. Pro Seite 4-6 Minuten frittieren. Wenn der Feta goldbraun ist auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Basilikum-Öl:

1 Bund Basilikum
 200 ml neutrales Pflanzenöl
 1 Prise Salz

Basilikumblätter von den Stielen abzupfen und grob hacken. In einem Topf mit Öl auf etwa 70 Grad erhitzen. Dann mit einem Pürierstab fein aufmixen. Durch ein Sieb mit Tuch abtropfen lassen und das grüne Öl auffangen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.