

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2020** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Mardiros Tavit

Tapas-Variation: Riesengarnelen in Knoblauch-Öl mit Knoblauchbaguette & Hackbällchen in Tomatensauce & Patatas bravas mit Knoblauch-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für Garnelen in Knoblauch-Öl mit Knoblauchbaguette:

- 6 küchenfertige Riesengarnelen
- ½ Baguette
- 1 rote Chilischote
- 6 Knoblauchzehen
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Olivenöl
- 3 Stängel Blatt Petersilie
- Meersalz, zum Würzen

Die Garnelen waschen und trockentupfen. Öl in der Pfanne erhitzen. Knoblauchzehen abziehen und grob andrücken. Chili entkernen und hacken. Chili und 5 Knoblauchzehen in das heiße Öl geben. Meersalz hinzufügen.

Garnelen in gewürztem Öl kurz anbraten und mit Weißwein ablöschen. Bei wenig Hitze fertig braten.

Baguette in Scheiben und in einer Pfanne mit Öl rösten. Baguette mit der übrigen Knoblauchzehe einreiben.

Garnelen mit dem Knoblauchöl in Schälchen geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und über die Garnelen streuen. Mit dem Knoblauchbaguette zusammen anrichten.



Laut WWF sollten Sie auf Garnelen zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine **ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung** achten.

Für die Hackbällchen:

- 200 g gemischtes Hackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 kleine Karotte
- ½ kleine Zucchini
- 2 EL Paniermehl
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Majoran
- 3 Stängel glatte Petersilie
- 1 Msp. scharfes Chilipulver
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und hacken. Karotte und Zucchini reiben, den Saft abgießen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Zwiebel in eine Pfanne mit Öl braten.

Karotte, Zucchini und Paniermehl mit Hackfleisch und gehackter Petersilie vermengen und mit Thymian, Majoran, Chili, Pfeffer und Salz würzen.

Aus der Hackmasse walnussgroße Bällchen formen und im Öl braten, danach auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Tomatensauce:

- 3 große Tomaten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Chilischote
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Stängel Blatt Petersilie
- Olivenöl, zum Braten
- 1 TL Salz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein hacken.

Zwiebel abziehen, hacken und in Öl glasig braten. Tomatenmark unterrühren.

Chili entkernen, klein hacken und mit den Tomaten in die heiße Pfanne geben. Petersilie abbrausen, trockentupfen, hacken und dazugeben. Sauce salzen und pfeffern.

Die Hackbällchen in ein Schälchen geben und mit der Tomatensauce übergießen. Mit restlicher Petersilie garnieren.

- Für die Patatas bravas:** Kartoffeln schälen, waschen und trocknen. In Würfel schneiden und in heißem Öl frittieren. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.
200 g kleine Frühkartoffeln
1 Zweig Rosmarin Rosmarin abrausen, trockenwedeln, hacken und mit den
Neutrales Öl, zum Frittieren Kartoffelwürfeln vermengen.
Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Knoblauchmayonnaise:** Ei trennen und das Eigelb auffangen und in eine hohe Schale geben.
1 Knoblauchzehe Senf, Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Öl in einem Stahl unter ständigen
1 Limette Rühren hinzufügen und zu einer Mayonnaise rühren.
1 Ei (Größe L) Limette auspressen. Knoblauch abziehen und auspressen. 1 TL
1 TL mittelscharfer Senf Limettensaft mit Rosmarin und Knoblauch in die Mayonnaise rühren. Zum
100 ml Olivenöl Schluss in eine Schüssel zu den Patatas bravas stellen.
1 EL getrockneter Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht in Schüsseln als Tapas-Variation anrichten und servieren.