▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Mai 2019 ▪
Tagesmotto: "Käse" mit Cornelia Poletto



Nam Chu

Japanische Mochi: mit Käse gefüllte Reisküchlein und Kirschtomaten mit Balsamico-Sirup

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:
50 g Kartoffeln
25 g Parmesan
25 g Mozzarella
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser kochen bis sie weich sind. Ausdampfen lassen und zerstampfen. Parmesan reiben. Mozzarella kleinschneiden. Kartoffelstampf mit Parmesan und Mozzarella mischen und mit Pfeffer würzen.

Für den Teig:
200 g Klebreismehl
40 g Zucker
Mehl, zum Bestäuben

Klebreismehl mit ca. 150 ml Wasser und dem Zucker verrühren.

Beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen und den Teig hineingeben. Kräftig kneten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig in kleine Portionen schneiden. Kleine Kreise formen und die Füllung hineingeben. Gut verschließen.

Für die Kirschtomaten:
75 g Kirschtomaten
40 ml Balsamico
20 g Zucker
Olivenöl, zum Braten

Tomaten waschen, trockentupfen und in einer Pfanne in Öl anbraten.

Zucker und Balsamico in einem Topf zum köcheln bringen bis eine Sirup ähnliche Konsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:
2 Zweige Basilikum

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blättchen über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.