

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2023** ▪
Tagesmotto „4 gewinnt“ mit Johann Lafer



Oliver Giemsa

Georgische Teigtaschen mit Lammhack-Füllung, pikanter Zwetschgensauce, Auberginen-Walnuss-Röllchen und Schaschlik-Spieß

(Lammschulter, Aubergine, Zwetschgen, Walnüsse)

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

35 ml Milch
15 g Butter
250 g Mehl, Typ 550 + Mehl zum Bestäuben
1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milch, Butter, Salz und 100 ml Wasser in einen Topf geben und leicht erhitzen, bis die Butter zerlassen ist. Die Hälfte des Mehls einrühren und dann mit dem restlichen Mehl auf einer Arbeitsplatte schnell zu einem glatten Teig verkneten oder mit der Küchenmaschine mit Knethakeneinsatz durchkneten lassen. Der Teig sollte nicht mehr kleben, ggf. etwas Mehl hinzufügen. Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und Kreise, ca. 14 cm im Durchmesser, ausstechen.

Für die Füllung:

200 g Lammfleisch von der Schulter, nicht zu mager
½ weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 Zweig Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Fleisch und die Zwiebel durch den Fleischwolf drehen. Thymian und Petersilie fein hacken, Knoblauchzehe pressen und mit den Gewürzen und 80 ml Wasser zu dem Fleisch geben und gut durchkneten.

Für die Fertigstellung:

Butter, zum Braten

Jeweils 1 Esslöffel Füllung auf die Teigkreise geben und an den Rändern mit der typischen Form verschließen. Traditionell sollten sich 28 Einfaltungen ergeben.

Große abstehende Teigreste an der Faltstelle können mit einem Messer abgeschnitten werden. Die Teigtaschen mit der Oberseite nach unten in köchelndes, gesalzenes Wasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die fertigen Teigtaschen in heißer Butter schwenken.

Für die Auberginen-Walnuss-Röllchen:

1 Aubergine
100 g Walnüsse
½ kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Weißweinessig
Etwas Petersilie, zum Garnieren
Chili, aus der Mühle
2 EL Olivenöl + Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz einreiben und auf Küchenpapier ziehen lassen. Nach ca. 10 Minuten die Flüssigkeit abtupfen und die Scheiben in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten und auskühlen lassen.

Knoblauch und Zwiebel abziehen und hacken.

Walnüsse bei 200 Grad im Ofen ca. 10 Minuten rösten. Dann mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben und cremig pürieren. Ggf. die Konsistenz mit Wasser bestimmen und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Paste auf die Auberginenscheiben geben und einrollen. Auf die Röllchen auch etwas Paste geben und mit gehackter Petersilie garnieren und kalt servieren.

Für die Zwetschgensauce:

200 g tiefgekühlte Zwetschgen
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft
30 ml Weißweinessig
15 g Zucker
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und hacken. Saft einer halben Zitrone auspressen. Alle Zutaten bis auf den Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen. Ab und an umrühren und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eine dickere Konsistenz hat. Die Masse mit einem Pürierstab pürieren und mit Zitronensaft und den übrigen Gewürzen abschmecken.

Für den Schaschlik-Spieß:

100 g Lammfleisch von der Schulter,
nicht zu mager
½ Aubergine
1-2 frische Zwetschgen
100 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt
Olivenöl, zum Marinieren + Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammfleisch in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und für ca. 15 Minuten im Rotwein mit dem Lorbeerblatt marinieren. Zwetschge halbieren und entsteinen.

Aubergine in mundgerechte Stücke schneiden und einsalzen. Nach ca. 10 Minuten die Flüssigkeit abtupfen. Zuerst in einer Pfanne in Öl ringsherum anbraten.

Das Fleisch, die Aubergine und Zwetschge in einer Grillpfanne von allen Seiten kurz scharf anbraten, damit das typische Grillmuster entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufspießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.