

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. November 2021 ▪
Tagesmotto „Hack“ mit Mario Kotaska



Oliver Seger

Ćevapčići mit Tomatenreis, Ajvar und Sour-Cream-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für Ćevapčići:

100 g Rinderhackfleisch
100 g Schweinehackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Edelsüßes Paprikapulver, zum
Abschmecken
Chilipulver, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Dann Knoblauch, Zwiebel und Gewürze mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Aus der Hackfleischmasse ca. 10 cm lange, daumendicke Röllchen formen. Anschließend die Ćevapčići in den Kühlschrank geben und ziehen lassen. Eine Pfanne mit reichlich Olivenöl erhitzen und die Ćevapčići bei mittlerer Temperatur ca. 8 Minuten bei stetigem Wenden braten.

Für Tomatenreis:

100 g Basmati-Reis
1 Tomate
1 kleine Zwiebel
1 EL Tomatenmark
1 EL Gemüsefond
½ TL Sambal Oelek
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein hacken und in einem heißen Topf mit Öl anschwitzen. Dann den Reis dazugeben und mit 150-200 ml Wasser und dem Gemüsefond ablöschen. Reis ca. 15. Minuten köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet und der Reis fertig gegart ist.

Tomate schälen und in kleine Würfel schneiden. Sobald der Reis fertig ist, die Tomate, das Tomatenmark und Sambal Oelek dazugeben. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ajvar:

1 rote Paprika
½ Aubergine
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
2 EL Olivenöl
Chiliflocken, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Paprika längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und vierteln. Paprika im Ofen für ca. 10 Minuten mit der Hautseite nach oben backen, bis die Haut leichte Blasen wirft. Aubergine waschen, von den Enden befreien, mit einer Gabel rundherum einstechen und zu der Paprika in den Ofen geben. Nach 10-15 Minuten das Gemüse herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Nun die Haut von Paprika und Aubergine ablösen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Tomatenmark, etwas Wasser, Salz und Chiliflocken dazugeben. Paprika und Aubergine fein hacken und zu den Zwiebeln geben. Das Ganze etwas weiter köcheln lassen und nach Bedarf etwas Wasser angießen.

Für den Dip: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone
100 g Sour Cream halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Etwas Schale abreiben.
1 Zitrone Schnittlauch mit der Sour Cream vermischen und etwas Zitronensaft und
3 Zweige Schnittlauch -abrieb dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Salz, aus Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.