

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. August 2026 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Imbiss-Klassiker" mit Björn Freitag



Cornelia Koall

**Schaschlik mit Kartoffel-Wedges, Sour Creme und
Adschika**

Zutaten für zwei Personen

Für die Marinade:

½ Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 3-4 cm Ingwer
 4 EL Sojasauce
 1 EL Mirin
 1 EL Reisessig
 2 EL Ahornsirup
 1-2 EL Olivenöl
 1 TL Chilipulver
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 Geräucherte Salzflöckchen, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Fleisch:

150 g Schweinefilet, aus dem
 Mittelstück
 150 g Rumpsteak, dickere Scheiben
 150 g ausgelöster Lammrücken, aus
 dem Mittelstück
 200 g küchenfertige Kalbsleber
 150 g Schwarzwälder Schinken in
 Scheiben
 1 rote Paprikaschote
 1 gelbe Paprikaschote
 5 mittlere Champignons
 6 eingelegte grüne Pfefferonen
 5 größere Frühlingszwiebeln
 Marinade, von oben
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen. Alles reiben. Sojasauce, Mirin, Reisessig, Ahornsirup und Olivenöl verrühren, dann Chili, Paprikapulver, Salzflöckchen und Pfeffer zugeben. Schalotte, Knoblauch und Ingwer unterrühren. Alles kurz aufkochen lassen.

Leber ggf. putzen. Fleisch in gleichmäßig große Stücke von ca. 3 cm schneiden.

Paprika mit Sparschäler schälen, von Scheidewänden und Kernen befreien und in ca. 4 cm große Stücke schneiden.

Champignons und Frühlingszwiebeln putzen, halbieren und oben schräg und ein bisschen länger abschneiden.

Fleischstücke in die Marinade geben, gut vermengen und etwas ziehen lassen.

Dann alles in folgender Reihenfolge aufspießen: Champignon, Fleisch, Schinken, Paprika, Frühlingszwiebel, Fleisch, Schinken, Paprika, Frühlingszwiebel, Leber, Champignon. Eingelegte Pfefferonen ebenfalls mit aufspießen.

Spieße in einer Grillpfanne mit etwas Öl braten, ggf. mit restlicher Marinade übergießen und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Für die Kartoffel-Wedges:

8 vorwiegend festkochende Kartoffeln,
in der Größe von 6 cm
Pflanzenöl, zum Frittieren
Speisestärke, zum Mehlieren
1-2 TL geräuchertes Paprikapulver
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und vierteln. Zucker in warmem Wasser auflösen und die Kartoffeln darin wässern. Kartoffeln nach dem Wässern trockentupfen, in Stärke wälzen und dann in einer Fritteuse bei ca. 175 °C frittieren. Aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer ordentlich würzen.

Für die Sour Cream:

½ Zitrone, Saft
125 g Quark, 40% Fett
100 g Frischkäse
2 EL Weißweinessig
½ Bund Schnittlauch
½ TL Zucker
½ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Quark mit Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder Löffel glattrühren. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und einem Schuss Essig abschmecken.
Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Röllchen schneiden und unterheben.

Für die Adschika:

2 rote Spitzpaprika
400 g Kirschtomaten aus der Dose
1 rote Zwiebel
3-5 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
1 EL Tomatenmark
200 ml Gemüsefond
Olivenöl, zum Braten
½ Bund Koriander
½ Bund Petersilie
3 EL Chmeli Suneli Gewürz
1 Prise Zucker
2 EL Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Paprika und Chilischoten von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden.

Tomatenmark zugeben. Dann Paprika und Chili zugeben. Alle Zutaten roh in einen Mixer geben und fein pürieren. Eventuell durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Geräucherte Salzflocken, zum Würzen

Gericht mit Salzflocken bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.