

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. August 2025** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



Christine Lakner

**Spanische Tapas: Albóndigas & Pimientos de Padrón & Aioli & Geröstetes Baguette**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Albóndigas:**

500 g gemischtes Hackfleisch, vom  
 Rind und Schwein  
 3 Knoblauchzehen  
 1 Ei  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 1-2 EL Paniermehl  
 Mehl, zum Mehlieren  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie waschen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und hacken. Knoblauch und Petersilie zum Hackfleisch in eine Schüssel geben. Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer zugeben und gut verkneten. Aus der Masse walnussgroße Bällchen formen und rundum in Mehl wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen rundum anbraten.

**Für die Sauce:**

800 g gehackte Tomaten, aus der Dose  
 1 rote Paprika  
 1 Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 100 ml Rotwein  
 1 EL Tomatenmark  
 Olivenöl, zum anbraten  
 1 TL Ras el-Hanout  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Kerngehäuse und Schweidewände der Paprika entfernen und Paprika in kleine Stücke schneiden. In derselben Pfanne, in der zuvor die Hackbällchen gebraten wurden, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in etwas Olivenöl anbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten. Mit Dosentomaten und Rotwein ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Hackbällchen zurück in die Sauce geben und köcheln lassen.

**Für die Aioli:**

3 Knoblauchzehen  
 100 ml kalte Milch  
 300 ml Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Milch mit den Knoblauchzehen und etwas Salz in einem hohem Rührgefäß mit dem Stabmixer hochziehen. Das Öl langsam hinzufügen, bis eine dicke, cremige Emulsion entsteht.

**Für das geröstete Baguette:** Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anrösten. Mit grobem Meersalz bestreuen und dünn mit Aioli bestreichen.  
¼ Baguette  
2 EL Olivenöl  
1 TL grobes Meersalz

**Für die Pimientos de Padrón:** Pimientos waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl stark anbraten. Mit grobem Meersalz bestreuen.  
8 grüne Pimientos  
2 EL Olivenöl  
1 TL grobes Meersalz

**Für die Garnitur:** Auf je einem großen Teller mittig eine Portion Albóndigas setzen und mit Petersilie bestreuen. Geröstetes Baguette mit Aioli und Pimientos in einem separaten Schälchen dazu geben.  
4 Zweige glatte Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.