

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Februar 2026** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Kerim Kissing

Çiğ börek mit Cacık: Teigtaschen mit kalter Gurken-Joghurt-Suppe

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei
 300 g Mehl, Typ 405 + Mehl, für die
 Arbeitsfläche
 Salz, aus der Mühle

In einer großen Schüssel den Teig vorbereiten. Dafür das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Salz und ca. 150 ml lauwarmes Wasser vermengen. Mehl nach und nach dazugeben, bis eine festere Masse entsteht. Teig in 4-5 kugelförmige Portionen aufteilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz lang und dünn ausrollen.

Für die Füllung:

250 g Rinderhackfleisch
 1 große Tomate
 1 mittelgroße Zwiebel
 ½ Bund Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und reiben. Tomate halbieren und reiben. Petersilie hacken.

Rinderhackfleisch in eine Schüssel geben. Die geriebene Zwiebel, die geriebene Tomate und die Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

Für die Fertigstellung:

Neutrales Öl, zum Anbraten

Aus dem ausgerollten Teig Kreise ausstechen. Jeweils ca. 2 EL Hackfleischmasse auf den Kreis geben und dabei einen kleinen Rand freilassen. Die leere Teighälfte über die Füllung klappen, sodass ein Halbmond entsteht. Den Rand mit den Fingern gut andrücken. Danach mit einer Gabel rundherum festdrücken oder den Rand leicht eindrehen, damit er beim Ausbacken sicher geschlossen bleibt.

Eine Pfanne mit reichlich Öl erhitzen und die Teigtaschen ca. 2 Minuten im heißen Fett ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Suppe:

3 kleine Snackgurken
 450 g griechischer Joghurt, 10 % Fett
 Salz, aus der Mühle

Gurken schälen, klein hacken und in eine Schüssel geben. Joghurt und kaltes Wasser nach und nach dazugeben. Mit Salz würzen und mit einem Schneebesen schaumig rühren. Anschließend für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnitur:

2 essbare Blüten

Essbare Blüten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.