

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2025 ▪
ChampionsWeek ▪ "Teigtaschen aus aller Welt" von Zora Klipp



Anne Berger

Türkische Manti mit Tomatenbutter, Joghurtsauce und Löffelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

1 Ei
500 g Mehl
1 EL Salz
ca. 200 ml Wasser

Das Mehl, Ei, Salz und ca. 200 ml Wasser zunächst mit einem Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Nudelteig verkneten. Gegebenenfalls mehr Mehl oder Wasser zugeben.

Für die Füllung:

250 g Rinderhackfleisch
1 Zwiebel
½ Knoblauchzehe
ca. ½ TL Piment d'Espelette
1 EL gemahlener Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit dem Hackfleisch und den Gewürzen vermischen.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Den Teig in ca. 8 Portionen teilen und ihn nun mit reichlich Mehl bestreut auf einer Backmatte ausrollen. Der Teig sollte in etwa 1 mm dick sein. Nun die Teigplatte in etwa 3x3 cm große Quadrate schneiden und jeweils etwa 1 g schwere Hackfleischkugel in jedes Quadrat setzen. Die vier Ecken mit den Händen oberhalb des Hackfleisches zusammendrücken. Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und salzen. Die Nudeltaschen in das Wasser geben und sie solange kochen bis sie an die Oberfläche kommen.

Für die Tomatenbutter:

100 g Butter
100 g Tomatenmark
50 g Paprikamark
4 EL Olivenöl
2-3 Zweige Minze
ca. ½ TL Sumach
ca. ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL getrockneter Thymian
ca. ½ TL Piment d'Espelette
2 EL getrocknete Minze
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl und Butter bei mittlerer Hitze in einer kleinen Pfanne erhitzen. Das Tomaten- und Paprikamark sowie die Kräuter und Gewürze bis auf die frische Minze unterrühren. Bei den Gewürzen und Kräutern großzügig sein – das Tomaten-Öl darf intensiv schmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Minze unterrühren.

Für den Löffelsalat:

1 kleine Gurke
3 Tomaten
1 grüne Spitzpaprika
½ rote Zwiebel
3 EL Granatapfelkerne
2 EL gehackte Walnüsse
½ Bund glatte Petersilie
3 EL Granatapfelsirup
3 EL Olivenöl
1 TL Sumach
½ TL Salz

Gurke schälen und entkernen. Tomaten entkernen. Spitzpaprika von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel abziehen. Gurke, Tomaten, Paprika, Zwiebel und Petersilie sehr fein schneiden. Gemüse, Zwiebel, Petersilie, Walnüsse, Granatapfelsirup und -kerne, Sumach, Salz und Olivenöl miteinander vermischen.

Für die Joghurtsauce:

1-2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Saft
300 g Joghurt, 3,5 % Fett
1 EL Olivenöl
1 EL getrocknete Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Je nach Geschmack eine oder zwei Knoblauchzehen abziehen und pressen. Dann alle Zutaten für die Joghurtsauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.