

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2021 ▪  
Zusatzgericht von Mario Kotaska



### Spargel-Plätzchen mit Schmandgurken

Zutaten für zwei Personen

**Für die Plätzchen:**

- 10 Stangen weißer Spargel
- 1 Ei
- Etwas kaltes Mineralwasser,  
mit Kohlensäure
- 4 Zweige Koriander
- 150 g Kichererbsenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Currypulver Madras
- 1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Flocke Butter, zum Mitbraten
- Olivenöl, zum Braten  
(ca. 50 ml)
- Zucker, zum Marinieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Aus Kichererbsenmehl, Backpulver, einem Ei, Curry, Kreuzkümmel, gehackten Koriander und Mineralwasser eine Art Pfannkuchenteig herstellen. Spargel schälen, in fingernagelgroße Stücke schneiden, mit Salz und Zucker marinieren, unter den Teig ziehen und Teig in Öl mit etwas Butter von beiden Seiten goldbraun braten. Vor dem Servieren entfetten.

**Für die Gurken:**

- 1 Salatgurke
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Packung Schmand
- 2 Zweige Dill
- 1 Zweig Koriander
- Zucker, zum Abschmecken

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen und reiben. Zwiebel abziehen und würfeln. Dill und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Gurke schälen, entkernen und in dünne Scheiben hobeln. Leicht ansalzen und Wasser ziehen lassen. Anschließend ausdrücken und mit Zitronenabrieb- und saft sowie geriebenem Knoblauch und gehacktem Dill und Koriander würzen. Mit Schmand und Zwiebeln zu einem schlotzigen Ragout verrühren und gekühlt servieren. Mit Zucker abschmecken.



Wenn die Gurke mit Salz und Zucker mariniert wird, verliert sie an Festigkeit und dadurch wird es leichter, sie zu Röllchen zu drehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.