

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. August 2022 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Katharina Erbismann

Gefüllte Weinblätter mit gegrillten Peperoni und Gurken-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für die Weinblätter:

100 g in Salzlake eingelegte Weinblätter
 75 g Langkornreis
 1 Schalotte
 1 Zitrone
 25 g Korinthen
 1 EL Tomatenmark
 ½ Bund Dill
 ½ Bund glatte Petersilie
 2 Zweige Minze
 ½ TL Zimt
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
 1 Prise gemahlener Piment
 3 Gewürznelken
 50 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Salzwasser zum Kochen bringen und Reis mit Gewürznelken ca. 15 Minuten kochen, danach abgießen. Korinthen kurz in Wasser einweichen und grob hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Dill, Petersilie, und Minze abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Reis mit Kräutern, Zimt, Paprikapulver, Korinthen und Piment vermengen. Gewürznelken entfernen. Etwa die Hälfte des Olivenöls untermischen.

Abgetropftes Weinblatt vor sich legen: unterer Stiel und Blattunterseite sollte nach oben zeigen. Stiel mit einem scharfen Messer entfernen. Füllung mit einem Teelöffel auf das untere Drittel des Blattes setzen, Seiten einschlagen und Blatte aufrollen. Wasser aufkochen. Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen.

Gefüllte Weinblätter in einen mit Olivenöl ausgepinselten Topf legen. Alles mit restlichem Olivenöl begießen. Reichlich kochendes Wasser darüber geben, salzen und mit dem Zitronensaft säuern. Weinblätter beschweren, damit sie sich nicht öffnen. Ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, dann aus dem Sud herausnehmen.

Für die gegrillten Peperoni:

130 g grüne, milde Peperoni aus dem Glas
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 50 g krümeliger Ziegenkäse
 1 TL scharfes Paprikapulver
 6 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Peperoni in eine geölte Auflaufform legen. Knoblauch abziehen und in eine Schüssel pressen. Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Knoblauch mit Zitronensaft, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und klein gekrümeltem Ziegenkäse vermengen. Masse über die Peperoni geben und alles im Ofen ca. 15 Minuten „grillen“.

Für den Gurken-Joghurt:

125 g griechischer Joghurt
 ½ Salatgurke
 2 Zweige Minze
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen, grob schälen und halbieren. Entkernen und anschließend grob raspeln. In einem Sieb salzen und ziehen lassen. Kurz ausdrücken. Mit dem Joghurt verrühren. Minze abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Minze unterrühren und Joghurt mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill
 1 Zweig Minze

Dill und Minze abrausen, trockenwedeln und Gericht damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.