

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



Eva Engelke

**Wassermelonen-Gurken-Salat mit Feta-Creme,  
selbstgebackenem Baguette und Zitronenbutter**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Baguette:**

300 g Mehl + Mehl, zum Bestäuben  
½ Würfel frische Hefe  
1 TL Zucker  
1 TL Olivenöl  
1 EL Salz

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Hefe, 150 ml lauwarmes Wasser und Zucker vermengen und kurz beiseitestellen. Mehl mit Salz mischen und Hefegemisch unterkneten. Für die Geschmeidigkeit des Teigs Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Zu einem Baguette ausrollen und für 15-20 Minuten warm, unter einem Tuch gehen lassen. Für 10 Minuten im Ofen backen.

**Für den Wassermelonen-Gurken-Salat:**

½ kernarme Wassermelone  
½ Schlangengurke  
1 Zitrone  
4 Zweige Minze  
½ TL Chiliflocken  
1 TL rote Pfefferbeeren  
2 TL Zucker  
30 ml weißen Balsamico  
50 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben/Streifen hobeln. Das Fruchtfleisch der Wassermelone herausschneiden und in Würfel schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Melone und Gurke in einer Schüssel vermengen und mit Zitronensaft, Balsamico, Zucker, Olivenöl, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen und klein schneiden. Rosa Pfefferbeeren andrücken und mit Minze zur Garnitur über den Salat geben.

**Für die Feta-Creme:**

100 g Feta  
100 ml Milch  
1 Prise Cayennepfeffer  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feta in eine Schüssel zerbröseln und mit Milch zu einer groben Masse vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer würzen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Tülle geben.

**Für die Zitronenbutter:**

1 Zitrone  
150 g sehr weiche Butter

Zitrone waschen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Weiche Butter mit Zitronensaft und –abrieb vermengen und dann zu einer Rolle formen. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank kaltstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.