

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. September 2023 ▪
Vorspeisen mit Mario Kotaska



Michelle Tirschler

Serranoschinken-Sellerie-Tatar mit Portweifeigen und geröstetem Ciabatta

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:
200 g Serranoschinken
70 g Schalotten
70 g Staudensellerie mit Grün
1 Zitrone, davon Saft & Abrieb
1,5 Bund glatte Petersilie
1 TL mittelscharfer Senf
70 ml Olivenöl
¼ TL schwarzer Pfeffer
½ TL Salz

Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. In kochendem Wasser ca. 3-4 Minuten blanchieren. Sobald der Dampf nicht mehr scharf zwiebelig riecht, sind die Schalotten perfekt. Danach Schalotten in eine Schüssel geben und Olivenöl und Senf hinzufügen. Eine Hälfte der Zitronenschale abreiben und 2 TL Zitronensaft auspressen. Beides dazugeben und alles zu einer Vinaigrette verrühren.

Serranoschinken und innere Stangen vom Staudensellerie in kleine Stücke bzw. Würfelchen schneiden. Das Grün des Staudensellerie unbedingt mitverwenden, weil es einen besonders feinen Geschmack hat. Blätter der Petersilie abzupfen und fein hacken. Mit Schinken und Sellerie vermischen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Alles mit den marinierten Schalotten vermischen. Tatar etwas durchziehen lassen und dann nochmals abschmecken.

Für die Portweifeigen:
3 frische Feigen
200 ml Portwein
1 TL Puderzucker

Puderzucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Feigen halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in den Karamell legen. Etwas durchschwenken, danach mit dem Portwein ablöschen. Diesen zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen lassen und die Portweifeigen bereitstellen.

Für das geröstete Ciabatta:
3 Scheiben Ciabatta
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Ciabatta in der Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen und das Brot damit einreiben. Mit Öl beträufeln und mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.