

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Mai 2022 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Melina Kunkel

Schmandküchlein mit zweierlei Topping und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Dinkelmehl, Typ 630
 10 g Backpulver
 150 g Skyr
 6 g Olivenöl

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Dinkelmehl mit Backpulver vermischen und mit Skyr, Olivenöl und 44 g Wasser zu einem glatten Teig kneten. Kleine Teigfladen formen und ausrollen.

Für den Belag:

100 g Prosciutto
 1 kleine, eher feste Birne
 1 Aubergine
 1 Zucchini
 1 Glas eingelegte Tomaten
 1 weiße Zwiebel
 1 rote Zwiebel
 50 g Feta
 400 g Crème fraîche
 100 g milder Ziegenkäse
 1 Zweig Thymian
 1 TL Kräuter de Provence

Birne halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Schinken fein schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Aubergine halbieren, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Zucchini vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Thymian zupfen. Feta klein schneiden.

Crème fraîche mit Kräuter de Provence, Salz und Pfeffer abschmecken. Alle kleinen Fladen erst mit Crème Fraîche bestreichen. Erst die Birnenscheiben, dann den Ziegenkäse und die roten Zwiebeln darüber verteilen. Nach dem Backen den Schinken und Thymian darauf verteilen. Für den zweiten Belag, die feinen Auberginen- und Zucchiniestreifen auf die Teigfladen verteilen. Zum Schluss die Tomaten, Feta und weißen Zwiebeln. Küchlein im Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für das Dressing:

3 EL Walnussöl
 ½ EL Rotweinessig
 ½ EL Balsamico
 1 TL Senf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnussöl, Rotweinessig, Balsamicoessig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

Für den Salat:

100 g Feldsalat
 125 g vorgegarte Rote Bete
 50 g Walnüsse

Feldsalat waschen und Rote Bete in feine Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken und in der Pfanne kurz anrösten. Alles miteinander vermischen und mit dem Dressing marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.