

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2022 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Katrin Anter

Tomaten-Galette mit Ziegenfrischkäse und Rapunzelsalat mit Knoblauch-Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für den Galette-Teig:

150 g Mehl
 75 g sehr kalte Butter
 60 ml eiskaltes Wasser
 1 gute Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Mehl mit Butter, Wasser und Salz im Multizerkleinerer kurz zu einem Teig verarbeiten. Den Teig teilen und jeweils Kreise von ca. 12 cm ausrollen.

Für den Galette-Belag:

150 g bunte Cherrytomaten
 1 Schalotte
 1 Ei
 100 g Ziegenfrischkäse
 2 EL Crème fraîche
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen und halbieren. Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. Teigkreise dünn mit Crème fraîche bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Schalotten und Ziegenfrischkäse darauf verteilen und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Ei aufschlagen und trennen. Teigränder ca. 1,5 cm zur Füllung einschlagen, mit Eigelb bestreichen und mit Salzflöcken bestreuen. Im Ofen etwa 20 Minuten backen.

Für das Chili-Öl:

1 TL Chiliflöcken (ohne Kerne)
 100 ml neutrales Öl

Chiliflöcken und Öl in einen Multizerkleinerer geben und pürieren. Öl setzen lassen. Vor dem Anrichten Galette mit Chili-Öl beträufeln.

Für die Knoblauch-Croûtons:

1 Scheibe Mischbrot vom Vortag
 2 Knoblauchzehen
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und Brot darin anrösten. Knoblauch dazu geben, salzen und in der Pfanne schwenken.

Für den Rapunzelsalat:

100 g Feldsalat
 1 TL Senf
 2 EL Olivenöl
 1 EL Aceto Balsamico
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Für das Dressing Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer miteinander zu einer Emulsion aufschlagen. Über den Salat geben.

Für die Dekoration:

2 Zweige Basilikum

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.