

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juli 2022 ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Simon Skerlan

Baba Ghanoush mit selbstgebackenem Fladenbrot und Petersilien-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Baba Ghanoush:

2 mittelgroße Auberginen
 1 Knoblauchzehe
 ½ Bund Petersilie
 2 EL Tahini
 1 TL weißer Sesam
 2 EL Olivenöl
 1 Prise Rauchsatz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Auberginen waschen, längs halbieren und auf der Hautseite mehrfach mit einem Messer einstechen. Im vorgeheizten Backofen auf einem Backblech mit Papier so lange backen bis die Haut und die Schneideflächen braun sind. Knoblauch abziehen und grob hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und Tahini in einen Multizerkleinerer geben.

Auberginen aus dem Ofen holen und das weiche Fruchtfleisch von der Haut lösen. Zu den anderen Zutaten in den Mixer geben und alles miteinander mixen. Mit Rauchsatz, Salz und Pfeffer abschmecken und Sesam unterheben.

Für das Fladenbrot:

200 g Mehl
 1 Knoblauchzehe
 125 g Naturjoghurt
 1 TL Backpulver
 Mehl, für die Arbeitsfläche
 1 EL Olivenöl
 ½ TL Salz

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Danach Joghurt untermengen und zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig etwas zu klebrig sein, mehr Mehl hinzufügen. Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer kleinen Schüssel mit Olivenöl vermischen. Teig in 2 Teile teilen und mit Mehl auf einer Arbeitsfläche dünn ausrollen. Fladenbrote alle 2 cm etwas einschneiden und mit dem Olivenöl-Knoblauch Gemisch bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad knusprig backen.

Für den Petersiliensalat:

2 große Rispentomaten
 1 Mini-Gurke
 ¼ Granatapfel
 1 Zitrone
 2 Bund glatte Petersilie
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen und klein würfeln. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Beides in eine Schüssel geben, ordentlich salzen und Wasser ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Granatapfel entkernen und die Kerne auffangen. Einen Teil der Petersilie und der Granatapfelkerne für die Garnitur zur Seite stellen. Wasser von Gurke und Tomaten abgießen und Petersilie und Granatapfelkerne untermischen. 3 EL Olivenöl über den Salat geben. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Salat mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 TL weißen Sesam
 1 EL Olivenöl

Gericht mit Sesam bestreuen und mit Öl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.