

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2022 ▪
Tagesmotto „Fastfood de luxe“ mit Nelson Müller



Tülay Sahin

Döner de luxe mit Ayran

Zutaten für zwei Personen

Für das Brot:

1 Ei
125 ml Milch
1/5 Pck. Backpulver
500 g Mehl
1/5 TL Salz
Öl, zum Ausbacken

Das Ei, Milch, Backpulver, Mehl und Salz zu einem leicht klebrigen Teig verarbeiten und in heißem Öl ausbacken. Abkühlen lassen und dann eine Tasche hineinschneiden.

Für die Füllung:

400 g Kalbskotelett, ohne Knochen
1 Fleischtomate
1 grüne Spitzpaprika
20 g Feldsalat
5 g schwarzer Trüffel
2 rote Zwiebeln
100 g Fetakäse
Sumach, zum Würzen
1 EL edelsüßes Paprikapulver
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, dann in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten. Mit Sumak, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Tomate und Paprika putzen, Tomate klein schneiden. Spitzpaprika in heißem Öl braten, dann abtropfen lassen.

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Trüffel hobeln, Feta zerbröseln.

Für die Knoblauchsauce:

2 Knoblauchzehen
250 g Joghurt, 10% Fett
100g Crème fraîche
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch mit Joghurt und Crème fraîche vermengen und mit Salz abschmecken.

Für das Chiliöl:

2 rote Chilischoten
100 ml Rapsöl

Öl heiß werden lassen, die Chilis in Ringe schneiden und dazugeben bis es schäumt. Dann sofort vom Herd nehmen.

Für den Ayran:

200 g stichfesten türkischen Joghurt
Salz, aus der Mühle
Eiswürfel

Joghurt mit Salz cremig rühren, 400 ml Wasser dazugießen und mit Eiswürfel im Glas servieren.

Für die Garnitur:

Essbares Goldpulver

Döner mit Goldpulver garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.