

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juli 2024 ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Sareia Sayed

Bolani mit Chakni und Dogh: Gebratene Teigtaschen mit Lauchfüllung, Koriander-Knoblauch-Dip und Joghurt-Gurken-Getränk

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

200 g helles Dinkelmehl
 1 EL Rapsöl
 1 Prise Salz

150 ml Wasser mit Mehl, Öl und Salz vermischen und in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Etwas ruhen lassen.

Für die Füllung:

1 Stange Porree
 ½ Pck. TK-Rhabarber, aufgetaut
 1 Bund glatte Petersilie
 2 Zweige Minze
 1 TL Koriandersamenpulver
 1 TL Kurkumapulver
 Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Porree, Rhabarber, Petersilie und Minze hacken und mit etwas Öl, Koriandersamenpulver, Kurkuma, Salz und Pfeffer mischen und mit der Hand andrücken.

Für die Teig-Taschen:

Öl, zum Braten
 Mehl, zum Ausrollen

Teig rund ausrollen, ausstechen, mit der Porree-Mischung füllen. Dann zuklappen und in Öl braten.

Für den Dip:

1 Bund Koriander
 3 Knoblauchzehen
 1 grüne Chili
 1 Limette, Saft
 1 TL Branntweinessig
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Koriander, Knoblauch und Chili in einem Multizerkleinerer mixen und mit Zitronensaft, Salz und Essig vermischen.

Für das Gurken-Getränk:

1 Salatgurke
 200 g griechischer Joghurt
 1 Zitrone, 1 TL Saft
 1 Zweig Minze
 1 TL getrocknete Minze
 Salz, aus der Mühle

Gurke schälen, klein schneiden und mit dem Joghurt vermischen, mit Salz, Zitronensaft und getrockneter Minze abschmecken und mit Wasser zu einem Getränk verdünnen. Gut funktioniert das in einem Cocktailshaker. In ein schickes Glas füllen und mit Minzzweig garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.