

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. September 2024 ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Knuspriger Filoteig mit gegrillten Aprikosen, Burrata und Erdnuss-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Filoteig:

1 Packung Filoteig
100 g ungesalzene Erdnüsse
Erdnussöl, zum Frittieren

Das Öl in einer hohen Pfanne heiß werden lassen. Den Filoteig in Rechtecke schneiden und im Öl kurz knusprig ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Erdnüsse in das Öl geben und frittieren. Herausnehmen und fein hacken.



Man kann Erdnüsse auch genauso gut ohne Fett im Ofen garen. Beim Frittieren tritt jedoch der Erdnuss-Geschmack mehr hervor.

Für das Dressing:

1 Limette, Abrieb & Saft
1 EL Honig
2 EL Olivenöl
2 Prisen Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette zuerst leicht anrollen, Schale abreiben, halbieren und auspressen. Limettenabrieb und -saft in eine Schale geben, Honig und Olivenöl unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und Chili dazugeben. Dressing über die Burrata träufeln.

Für die Aprikosen:

4 Aprikosen
Olivenöl, zum Anbraten

Aprikosen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und Aprikosen darin von allen Seiten anbraten.

Für den Burrata:

1 Burrata

Burrata aufschneiden und leicht öffnen, so dass man die Füllung herausnehmen kann.

Für die Garnitur:

2 Zweige Thymian
1 Zweig Basilikum

Thymian und Basilikum zupfen und fein schneiden.

Filo-Rechtecke auf Teller geben, Burratafüllung draufgeben. Aprikosen daraufsetzen, Marinade drüberträufeln und mit Thymian, Basilikum und Erdnüssen garniert servieren. Etwas salzen.