

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Februar 2025** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Nimo Radtke

"Badrijani" & "Pkhali": Georgische Auberginenrollen & Zweierlei Walnuss-Bällchen mit Joghurt-Brot

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginenrollen:

- 1 Aubergine
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Walnüsse
- 10 ml Weißweinessig
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 15 g Koriander
- 15 g Petersilie
- 1 EL Chiliflocken
- 1 TL gemahlene Koriandersamen
- 1 TL georgischer gelber Safran
- 1 TL gemahlene Bockshornkleesamen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Aubergine in feine Scheiben schneiden und salzen. Abtupfen und von beiden Seiten in Öl anbraten.

Knoblauch abziehen. Koriander und Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Walnüsse, Knoblauch, Salz und etwas Öl in einem Mörser vermengen. Danach in eine Schüssel geben und mit Weißweinessig, Koriander, Petersilie, Chiliflocken, Koriandersamen, Safran, Bockshornkleesamen vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auberginenscheiben mit der Masse befüllen und aufrollen.

Für die Spinat-Walnuss-Bällchen:

- 150 g frischer Spinat
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Walnüsse
- 10 ml Weißweinessig
- 30 ml Sonnenblumenöl
- 30 g Koriander
- Cayennepfeffer, zum Abschmecken
- 1 TL gemahlene Koriandersamen
- 1 TL georgischer gelber Safran
- 1 TL Bockshornkleesamen
- Salz, aus der Mühle

Spinat blanchieren und im Anschluss so viel Wasser wie möglich auspressen. Spinat klein schneiden oder kurz in einen Mixer geben.

Knoblauch abziehen. Walnüsse mit Knoblauch, Salz und etwas Öl mörsern. Koriander hacken.

Spinat, Weißweinessig, Koriander, Cayennepfeffer, Koriandersamen und Bockshornkleesamen mit der Walnuss-Knoblauch-Masse vermengen. Aus der Masse kleine Bällchen formen.

Für die Rote-Bete-Walnuss-Bällchen:

- 150 g vorgegarte Rote Bete
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Walnüsse
- 10 ml Weißweinessig
- 30 ml Sonnenblumenöl
- 30 g Koriander
- Cayennepfeffer, zum Abschmecken
- 1 TL gemahlene Koriandersamen
- 1 TL georgischer gelber Safran
- 1 TL Bockshornkleesamen

Rote Bete klein schneiden. Knoblauch abziehen. Walnüsse mit Knoblauch, Salz und etwas Öl mörsern. Koriander hacken.

Rote Bete, Weißweinessig, Koriander, Cayennepfeffer, Koriandersamen und Bockshornkleesamen mit der Walnuss-Knoblauch-Masse vermengen. Aus der Masse kleine Bällchen formen.

Für das Brot: Alle Zutaten zu einem Teig kneten und 10 Minuten ruhen lassen. Dann erneut auf einer bemehlten Oberfläche kneten. In etwas Öl ca. 2 Minuten pro Seite bei mittlerer Hitze braten.

125 g griechischer Joghurt
125 g Weizenmehl, Type 550
1 ½ TL Backpulver
1 TL Salz
Neutrales Öl, zum Braten

Für die Garnitur: Auberginenrollen mit Granatapfelkernen und Koriander garnieren, Bällchen mit Walnüsse und Granatapfelkerne garnieren.

5-6 Walnüsse
2 EL Granatapfelkerne
1-2 Zweige Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.