

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2025** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Helen Bartjes

Gebackene Spitzpaprika auf Feta-Creme mit Gremolata und Macadamianüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Paprika:

4 kleine, kernlose rote Spitzpaprika
 1 Ei
 1 TL Sriracha-Sauce
 1 EL schwarzer Kümmel
 1 EL heller Sesam
 50 g Panko
 50 g Mehl
 ½ TL grobe Meersalzflocken
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Paprika einstechen und 10 Minuten backen. Danach über ein Sieb abtropfen lassen und die Haut abziehen.

Eine Panierstraße vorbereiten. Dafür eine Schale mit Mehl aufstellen. Eier mit Sriracha vermengen. Panko mit Sesam, Kümmel und Meersalzflocken vermengen.

Paprika erst in Mehl wenden, dann durch das Ei und zum Abschluss in Pankobröseln wenden. Paprika für 3 Minuten in der Fritteuse ausbacken.

Für die Feta-Creme:

100 g Feta
 150 g Griechischer Joghurt
 2 EL Olivenöl

Griechischen Joghurt mit 2 EL Wasser, Olivenöl und Feta zu einer homogenen Creme pürieren.

Für die Gremolata:

1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb
 ½ Bund glatte Petersilie
 ¼ Bund Minze
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone auspressen. Zitronensaft- und abrieb mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

10 g Macadamianüsse
 ¼ Granatapfel

Macadamianüsse leicht hacken und in einer Pfanne anrösten. Granatapfelkerne herauslösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Granatapfelkernen und Nüssen garniert servieren.