

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2025** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Felix Rabe

Griechisch inspirierter Vorspeisen-Teller: Lamm-Souflaki, Auberginen-Saganaki, Tsatsiki und geröstetes Pita

Zutaten für zwei Personen

Für die Lamm-Spieße:

2 Lammlachse
 1 große Knoblauchzehe
 ½ TL Honig
 10 g geräuchertes Paprikapulver
 Griechischer Berg-Oregano, zum Würzen
 2 große, stabile Zweige Lorbeer
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und pressen.

Knoblauch mit Paprikapulver, etwas Oregano, Honig, Salz und Pfeffer und der Hälfte des Olivenöls vermengen. Fleisch in Würfel schneiden und auf dem entlaubten Lorbeer-Zweig aufspießen, mit der Marinade übergießen und ziehen lassen.

Eine Pfanne erhitzen und Souvlaki-Spieß in Öl ringsherum braten.

Für das Auberginen-Saganaki:

2 japanische Auberginen
 2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 100 g gehackte Tomaten aus der Dose
 1 EL Tomatenmark
 Balsamicoessig, zum Abschmecken
 Griechischer Berg-Oregano, zum Würzen
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Auberginen in Scheiben schneiden und mit wenig Öl anbraten.

Tomatenmark zugeben und anrösten. Zwiebeln abziehen, klein würfeln und zu den Auberginen geben. Knoblauch abziehen, pressen und ebenfalls zugeben. Mit Tomaten aus der Dose ablöschen. Alles einkochen lassen. Vor dem Servieren mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Oregano bestreuen.

Für den Tsatsiki:

1 kleine Salatgurke
 1 Knoblauchzehe
 200 g griechischer Joghurt
 1-2 Zweige Dill
 1-2 Zweige Minze
 1 EL weißer Balsamicoessig
 1 TL Honig
 Griechischer Berg-Oregano, zum Würzen
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke in Stifte hobeln, salzen und zum Entwässern stehen lassen.

Knoblauch abziehen und pressen. Dill und Minze hacken. Joghurt mit Knoblauch, Balsamicoessig, Honig, Dill, Minze, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Gurken kurz vor dem Servieren dazu geben. Mit Oregano bestreuen.

Für das Brot: Pita-Brot in Streifen schneiden, leicht mit Olivenöl beträufeln und in einer Grillpfanne rösten.
1 längliches Pitabrot
2 EL Olivenöl, zum Braten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.