

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Oktober 2021 ▪
ChampionsWeek ▪ „Internationale Klassiker“ mit Cornelia Poletto



Stefanie Golüke

Spanische Tapas: Champignons al jerez mit Chorizo & Zucchini-Serrano-Röllchen mit Manchego gratiniert & Gefüllte Tapas-Frikadelle & Runzelkartoffeln mit Mojo verde

Zutaten für zwei Personen

Für die Champignons:

250 g braune kleine Champignons
50 g Chorizo
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
¼ Bund Petersilie
30 ml Sherry
2 EL Olivenöl
3 EL Mandelblätter
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen und vierteln. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein schneiden. Chorizo in Stücke schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten. Knoblauch, Schalotte und Chorizo dazugeben und mitbraten. Mit Sherry ablöschen und Pfanne vom Herd ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Petersilie und Mandelblätter unterheben.

Für die Zucchini-Röllchen:

1 kleine Zucchini
30 g Manchego
50 g dünn geschnittener Serrano Schinken
1 TL Butter
50 g Sahne
Edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Käse fein reiben. Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. Zucchini auf der Arbeitsplatte auslegen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Schinken belegen und mit etwas Manchego bestreuen. Einrollen und mit Spießen fixieren. Ofenfeste Form mit Butter fetten. Spieße hineinstellen und mit Sahne begießen und übrigen Käse bestreuen. Im Ofen 15 Minuten überbacken.

Für die Runzelkartoffeln:

250 g kleine Kartoffeln, Drillinge
75 g grobes Meersalz

Kartoffeln waschen und mit Meersalz in einen Topf geben. Topf mit Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln vollständig bedeckt sind. Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen.

Kartoffeln abgießen. Zurück auf den Herd stellen und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten ausdampfen lassen. Topf dabei gelegentlich durchschütteln.

Die Kartoffeln werden beim Ausdampfen leicht runzelig und sollten schließlich rundum von einer feinen Salzkruste bedeckt sein.

Für die Mojo verde:

1 grüne Paprika
½ grüne Chilischote
1 kleine Knoblauchzehe
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Koriander
25 ml Olivenöl
1 EL Limettenabrieb & Saft
1 Prise Zucker
½ TL Salz
1 Prise Pfeffer

Paprika und Chilischote waschen und halbieren. Stiel und Kerngehäuse entfernen und klein schneiden.

Knoblauch abziehen und grob hacken. Die dicken Stiele der Kräuter abschneiden, den Rest grob hacken.

Alle Zutaten mit einem Pürierstab oder Standmixer fein pürieren.

Für die Tapas-Frikadelle:

200 g gemischtes Hackfleisch
4 Scheiben Frühstücksspeck
6 getrocknete Soft Datteln ohne Stein
1 Toast
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
35 g Sahnequark
10 g Semmelbrösel
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Sonnenblumenöl
Petersilie, zum Bestreuen
Edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. 1 TL Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin 2 Minuten dünsten.

In einer Schüssel das Hackfleisch, kleingeschnittenes Toast, Quark, Semmelbrösel und Zwiebel-Knoblauchgemisch gut verkneten. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Speckscheiben quer halbieren. Datteln mit Speck umwickeln. Hack in kleine Portionen teilen. Jede Portion in der Handfläche flach drücken.

Eine Speckdattel in die Mitte legen und mit Hack ummanteln. Kaltstellen.

2 EL Öl erhitzen. Frikadellen darin 8-10 Minuten knusprig braten.

Gelegentlich wenden. Petersilie hacken und Frikadelle damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.