

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2021** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Moritz Geschke

Vegetarische Börek mit Couscous-Salat und Minz-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für die Börek:

- 1 Packung dreieckiger Yufka-Teig
- 250 g Schafskäse
- 1 rote Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 3 EL Ajvar
- 1-2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 Zweig Koriander
- 1 Zweig Minze
- 1 Zweig glatte Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- Pflanzenfett, zum Anbraten

Die Chilischote abbrausen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und fein Scheidewänden und Kernen befreien. Klein hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Koriander, Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Chili, Knoblauch, Koriander, Minze und Petersilie in einen Mixbecher geben, dann Schafskäse, Ajvar, Zitronensaft, Olivenöl und Paprikapulver hinzugeben. Alles mit einem Stabmixer vermengen.

Yufka-Teig auf der Arbeitsfläche auslegen, die Schafskäse-Kräutermasse portionsweise auf die Teigblätter geben und einrollen. Ei verquirlen, die Teigenden damit bestreichen und auf diese Weise fixieren.

Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin ringsherum braten, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Couscous-Salat:

- 125 g Couscous
- 1 rote Paprikaschote
- ½ Salatgurke
- 100 g Kirschtomaten
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Limette
- 50 g Schafskäse
- 3 EL Ajvar
- 1 EL Tomatenmark
- ½ TL flüssiger Honig
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Minze
- 2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Gurke waschen und würfeln. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Paprika waschen, trockentupfen, dann halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in dünne Streifen schneiden.

Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und anschließend den Couscous hinzufügen.

Limette halbieren und den Saft auspressen. Ajvar mit 125 ml lauwarmem Wasser, Tomatenmark, Paprikapulver, Honig und dem Saft einer halben Limette vermengen. Sud zum Couscous geben, vermengen und ziehen lassen.

Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Couscous mit Gurke, Tomaten, Paprika, Petersilie und Minze vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden. Schafskäse grob zerbröseln. Beides mit dem Couscous-Salat anrichten.

Für den Minz-Joghurt: Knoblauch abziehen und pressen. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Joghurt mit Knoblauch, Petersilie, Minze und Mayonnaise vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g griechischer Joghurt
2 Knoblauchzehen
2 EL Mayonnaise
1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.