▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2024 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska

Merit Schwalm

Shakshuka mit Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für das Pfannenbrot:
25 g Butter
90 ml Hafermilch
150 g Weizenmehl + Mehl, für die Arbeitsfläche
2 TL Backpulver
2 TL Salz

Die Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Mehl, Backpulver und Salz mischen und abgekühlte Butter sowie Hafermilch dazugeben, zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu dünnen Teigfladen ausrollen und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Vor dem Servieren in Streifen schneiden.

Für das Shakshuka:
250 g Kichererbsen, aus der Dose
1 kleine rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Eier
250 ml passierte Tomaten
200 g gestückelte Tomaten
2 EL Tomatenmark
1 TL Senf
¼ Bund Petersilie
½ TL Senfkörner
2 Lorbeerblätter
1 getrocknete Birds Eye Chili
2 TL Tellicherry-Pfeffer
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Prise geräuchertes Paprikapulver
1 TL Ras el-Hanout
1 Prise Piment d´Espelette
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides zusammen mit Senfkörnern in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Lorbeerblätter, Senf und Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Kichererbsen abtropfen lassen und dazugeben. Pfeffer und Chili mörsern. Dann alles mit Pfeffer, beiden Paprikasorten, Ras el-Hanout, Piment d´Espelette und Kreuzkümmel würzen. Mit passierten und gestückelten Tomaten ablöschen. Deckel auf die Pfanne geben und köcheln lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis kurz vor dem Servieren köcheln lassen. Eier hineingleiten lassen bis sie stocken und wachsweich sind. Petersilie fein hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.