▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2024 ▪
Tagesmotto „Käse“ mit Zora Klipp

Sabine Härtfelder

<u>Dreierlei vom Feta:</u> Bifteki & Fetacreme mit geröstetem Ciabatta & Panierter Feta mit Tomaten-Paprika-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für das Bifteki:
300 g Rinderhackfleisch
70 g Fetakäse
½ Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
1 TL Senf
2 Zweige Oregano
½ Bund Petersilie
Neutrales Öl, zum Braten
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in lauwarmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Oregano und Petersilie fein hacken. Aus dem Hackfleisch, Ei, Brötchen, Senf, Kräutern, Zwiebel, Knoblauch und den Gewürzen eine Masse herstellen.

Feta in kleine Stücke schneiden und jedes Stück mit der Hackfleischmasse ummanteln. In einer Grillpfanne in heißem Öl von allen Seiten ca. 5 Minuten braten.

Für die Fetacreme:
½ rote Paprika
5 getrocknete Tomaten in Öl
1 Knoblauchzehe
100 g Fetakäse
2 EL Frischkäse
1 TL getrockneter Oregano
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
1 Spritzer Olivenöl

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien. Knoblauch abziehen. Alle Zutaten im Mixer zu einer Creme verarbeiten. Mit Oregano und Cayennepfeffer abschmecken.

Für den panierten Feta:
80 g Fetakäse
1 Ei
4 EL Mehl
4 EL Pankobrösel
Öl, zum Frittieren

Feta in längliche Stücke abschneiden.

Zuerst in Mehl, anschließend in Ei und zum Schluss in den Pankobröseln wälzen. In heißem Öl in einem kleinen, hohen Topf frittieren.

Für die Salsa:
½ Salatgurke
½ rote Paprika
2 Tomaten
2 Frühlingszwiebeln
1 Schalotte
1 rote Chilischote
1 Limette, Saft
1 EL Apfelessig
Ahornsirup, zum Abschmecken
3 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke sehr fein würfeln. Paprika schälen, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Tomaten häuten und sehr fein würfeln. Chili sehr fein hacken, Kerne entfernen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Petersilie fein hacken.

Alle Zutaten mischen und mit Limettensaft, Apfelessig und Ahornsirup marinieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
½ Ciabatta
1 Spritzer Olivenöl

Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Pfanne rösten. Am Ende mit Olivenöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.