

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. März 2020 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Julia Popov

Trifle von Pistazie, Zucchini und Tomate mit gebratenen Garnelen und Quarkbrötchen mit Currybutter

Zutaten für zwei Personen

- Für das Quarkbrötchen:** Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 175 g Quark Quark, Ei, Milch und Salz vermengen. Mehl durch ein Sieb hinzugeben,
 150 g Weizenmehl Backpulver hinzufügen und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig
 1 Ei verarbeiten. Den Teig mithilfe zweier Esslöffel portionieren und auf ein mit
 1,5 EL Milch Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Für 20 Minuten im Ofen
 ½ Pck. Backpulver backen. Kurz vor Ende der Garzeit, den Sesam auf den Brötchen
 1 TL Salz verteilen.
 Sesamsaat, zum Bestreuen
- Für die Currybutter:** Petersilie und Dill abrausen und kleinhacken. Weiche Butter mit
 100 g weiche Butter Currypulver, Kurkuma, Salz, Pfeffer und den Kräutern vermengen.
 1 Zweig glatte Petersilie Solange mit einer Gabel durchkneten, bis die Butter gleichmäßig vom
 1 Zweig Dill Kurkuma gelb eingefärbt und von den Kräutern durchzogen ist.
 2 TL Currypulver
 ½ TL Kurkuma
 ½ TL Salz
 ½ TL Schwarzer Pfeffer
- Für das Trifle mit Garnelen:** Für die Pistaziencreme die Pistazien schälen und mit einem
 5 küchenfertige Garnelen Multizerkleinerer zerkleinern. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft
 2 Tomaten auffangen. Zweidrittel des Zitronensaftes mit Frischkäse und Pistazien
 1 Zucchini vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 2 Knoblauchzehen Für die Basilikum-Tomaten die Tomaten waschen, trocken tupfen und
 2 Stangen Lauch fein würfeln. Basilikum abrausen und trockenwedeln. Die Blätter
 1 Zitrone abzupfen und kleinhacken. Mit den Tomaten vermengen.
 100 g Pistazien Für das Zucchini-Gemüse Lauch waschen und trockentupfen. Das Grün
 2 EL Doppelrahmfrischkäse entfernen und den hellen Schaft kleinschneiden. Eine Knoblauchzehe
 2 Zweige Petersilie abziehen und fein hacken. Lauch und Knoblauch in etwas Öl anbraten.
 2 Zweige Basilikum Zucchini waschen und trockentupfen. Würfeln und kurz mitanbraten.
 Neutrales Öl, zum Anbraten Die Garnelen waschen und trockentupfen. Die zweite Knoblauchzehe
 Salz, aus der Mühle abziehen und pressen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken.
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Knoblauch, Petersilie und den übrigen Zitronensaft vermengen und die
 Garnelen darin marinieren. In etwas Öl anbraten.
- Für das Trifle der Reihenfolge nach Pistazien-Creme, Basilikum-Tomaten und die Lauch-Zucchini-Mischung in Gläsern schichten. Zum Schluss die Garnelen oben draufgeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu das Quarkbrötchen mit Currybutter servieren.