

Spekulatius-Falafel, Maronen-Dip, Yufka-Dattel-Röllchen

Für zwei Personen

Für den Falafel:

200 g eingew. Kichererbsen	2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
200 g Spekulatius	4 EL Spekulatiuscreme	2 EL Spekulatiusgewürz
1 TL Falafelgewürz	2 EL Arganöl	2 EL Backpulver
5 EL Sesamkerne	4 EL Zucker	1 TL Salz
Pfeffer	Sonnenblumenöl	

Für das Taboulé:

50 g Bulgur	1 arab. Fladenbrot	1 Chicorée
1 Tomate	1 Zwiebel	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Granatapfel	90 ml Gemüsefond	1 Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Pfefferminze	1 EL Olivenöl	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Dip:

200 g vorgegarte Maronen	1 Becher griech. Sahnejoghurt	50 g Sesampaste
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 TL Sambal Oelek
4 EL Zucker		

Für die Röllchen:

3 Yufka Teigblätter	200 g Schafskäse	100 g entsteinte Datteln
Sonnenblumenöl		

Für den Falafel:

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Anschließend Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebel, Sesamkerne, Zucker, Spekulatius, Spekulatiusgewürz, Spekulatiuscreme, Arganöl, Falafelgewürz, Backpulver, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben.

Spekulatius zerkleinern und hinzufügen. Alles zusammen zerkleinern und die Masse mithilfe einer Falafel-Pressen in kleine Bällchen formen, zuletzt in heißem Öl frittieren.

Für das Taboulé:

Für das Taboulé zuerst den Bulgur in Sonnenblumenöl anbraten und mit Gemüsefond ablöschen. Die Petersilie und Minze abwaschen und fein hacken. Zitrone auspressen. Zwiebel abziehen und mit den Tomaten in sehr kleine Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl vermengen und unter den Bulgur geben. Das arabische Fladenbrot in kleine Stücke schneiden und in heißem Öl frittieren. Granatapfelkerne ausklopfen.

Taboulé mit frittiertem Fladenbrot und Granatapfelkernen garnieren.

Chicorée Blätter ablösen und Taboulé darauf servieren.

Für den Maronen-Sesam-Dip:

Die Maronen in eine Schüssel geben. 1 TL Sambal Oelek, Sesampaste, Zucker, Joghurt, den Saft einer Zitrone und Koriander dazugeben. Alle Zutaten mit einem Pürierstab pürieren.

Für die Yufka-Dattel-Röllchen:

Den Schafskäse und die Datteln klein schneiden. Die Masse auf die Yufka-Teigblätter streichen und zu kleinen Röllchen rollen. In Sonnenblumenöl goldbraun backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nydal Chamma am 09. Dezember 2019