

Lamm-Hack-Pistazien-Kufta mit Hirse-Salat, Schafskäse

Für zwei Personen

Für die Lamm-Pistazien-Kufta:

200 g Lammhack	200 g gemischtes Hackfleisch	1 rote Zwiebel
3 Zehen Knoblauch	40 g Korinthen	1 Zitrone
120 g gehackte Pistazien	1 Ei	70 g Semmelbrösel
3 EL Granatapfelsirup	1 EL Honig	5 Zweige Minze
2 TL mildes Paprikapulver	2 TL mildes Paprikamark	1 Prise Piment
3 TL Kreuzkümmel	1 TL gemahlener Koriander	2 TL Harissa
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Für den Hirse-Salat:

100 g Instant-Hirse	1 Mango	1 rote Chilischote
1 rote Mini-Paprikaschote	2 Frühlingszwiebeln	1 Zehe Knoblauch
1 Knolle Ingwer, 2 cm	1 Zitrone	1 Limette
100 g Schafskäse	1 EL Waldhonig	3 Zweige Minze
3 Zweige glatte Petersilie	3 Zweige Koriander	2 TL Kreuzkümmel
1 TL Harissa	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Chilifäden

Für die Lamm-Pistazien-Kufta die Zwiebel und zwei Zehen Knoblauch abziehen und kleinschneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Die Minze schneiden. Das Lammhack, das gemischte Hack, die Semmelbrösel, das Ei, die Korinthen, das Paprikapulver, das Paprikamark, den Piment, den Kreuzkümmel, den Koriander und das Harissa in den Mixer geben und grob zerkleinern. Eine Handvoll Pistazien beiseitelegen und den Rest ebenfalls in den Mixer geben. Mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und der Minze mischen und kleine Bällchen formen. In heißem Olivenöl acht Minuten braten. Die Zitrone auspressen. Den restlichen Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Den Granatapfelsirup mit einem Spritzer Zitronensaft, dem Knoblauch, Honig, Salz und Pfeffer mischen. Die Kufta damit in der Pfanne überziehen und mit den restlichen gehackten Pistazien bestreuen. Die Hirse in Salzwasser kochen, abschütten und kalt abspülen. Während die Hirse kocht, in einem Mixer Koriander, Petersilie, Minze und eine Frühlingszwiebel mixen. Den Knoblauch pressen. Die Zitrone ebenfalls auspressen. Die Masse aus dem Mixer nehmen und mit Kreuzkümmel, Harissa, dem Knoblauch, dem Honig, dem Zitronensaft und dem Olivenöl mischen. Die Hirse mit dem Dressing vermengen. Für die Chili-Mango die Schale der Limette abreiben und die Limette auspressen. Die zweite Frühlingszwiebel kleinschneiden. Die Mango und den Ingwer schälen und zusammen mit der Chili und der Paprika klein würfeln. Mit Limettensaft, Limettenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Mithilfe eines Servierings die Hirse, den Käse und die Mango aufeinanderschichten. Die Lamm-Pistazien-Kufta mit Hirse-Salat und Chili-Mango auf Tellern anrichten, mit Chilifäden garnieren und servieren.

Kathrin Weisenstein am 08. Dezember 2014