

Köfte mit Sesam-Soße, Süßkartoffeln und frischen Feigen

Für zwei Personen

Für die Köfte:

150 g Lammhackfleisch	150 g Rinderhackfleisch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	25 g Pinienkerne	20 g glatte Petersilie
1 Chilischote	1 TL Zimt	1 TL Piment, gemahlen
2 TL Salz	Pflanzenöl	Pfeffer, Muskatnuss

Für die Sauce:

75 g helles Tahin	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
Paprikapulver, edelsüß,	Salz	

Für die Süßkartoffeln:

2 kleine Süßkartoffeln	4 frische Feigen	10 g Zucker
6 Frühlingszwiebeln	1 Chilischote	5 EL Olivenöl
20 ml Balsamico, dunkel	80 g weicher Ziegenkäse	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Süßkartoffeln waschen, der Länge nach halbieren und die Hälften in jeweils drei Spalten schneiden. In einer Schüssel mit drei Esslöffeln Olivenöl, zwei Teelöffeln Salz und etwas Pfeffer vermischen. Anschließend die Spalten mit der Schale nach unten auf einem Backblech verteilen und 25 Minuten im Ofen rösten, bis sie weich sind. Danach herausnehmen und abkühlen lassen. Den Balsamico-Essig in einem kleinen Topf mit Zucker aufkochen. Die Wärmezufuhr verringern und die Mischung zwei bis vier Minuten köcheln lassen, bis sie eindickt. Sobald der Essig die Konsistenz von sehr flüssigem Honig hat, den Topf vom Herd nehmen. Die Reduktion dickt beim Abkühlen noch weiter ein. Wird sie zu dick, mit etwas Wasser verdünnen, bevor sie über das Gericht geträufelt wird.

Die Kartoffeln auf einer Servierplatte anrichten. Das restliche Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Die Frühlingszwiebeln vierteln, die Chilischote zerkleinern und beides hineingeben. Bei mittlerer Hitze vier bis fünf Minuten unter Rühren anbraten, dann den Inhalt auf den Süßkartoffeln verteilen. Die Feigen vierteln und zwischen den Kartoffelspalten anordnen.

Das Ganze mit der Balsamicoreduktion beträufeln und den Ziegenkäse darüber streuen. Für die Sesamsauce helles Tahin, eine zerdrückte Knoblauchzehe, etwas stilles Wasser und den Saft einer Zitrone in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, bis eine flüssige Sauce entsteht. Danach beiseite stellen.

Für die Köfte die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und mit der Petersilie klein hacken. Ebenso die Chilischote zerkleinern, danach Zimt, Piment und etwas Muskat zugeben. Anschließend mit dem Hackfleisch in einer ausreichend großen Schüssel vermengen.

Jetzt aus dem Köfteteig etwa acht Zentimeter lange Rollen formen und gut zusammendrücken damit sie beim Braten nicht auseinanderfallen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kofta von allen Seiten darin etwa acht Minuten anbraten bis sie schön braun sind. Aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und in den heißen Ofen für etwa drei Minuten zum fertiggaren stellen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Petersilie klein hacken.

Die Köfte mit den gebackenen Süßkartoffeln und den frischen Feigen auf Tellern anrichten. Das Fleisch mit Sesamsauce beträufeln, anschließend mit Petersilie, Pinienkernen und Paprikapulver garnieren und servieren.

Friederike Blümel am 30. Juli 2015