

# Zigarren-Börek, Hirtenkäse, Lamm-Köfte, Minz-Joghurt

**Für zwei Personen**

**Für die Zigarrenbörek:**

10 dreieckige Yufka-Teigblätter	100 g Hirtenkäse	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
100 ml neutrales Pflanzenöl		

**Für die Lammköfte:**

200 g Lamm-Hackfleisch	1 Zehe Knoblauch	1 kleine Zwiebel
2 EL Paprikamark	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL gerebelter Oregano
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 TL milde Chiliflocken	1 TL Zimtpulver
1 TL Olivenöl	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Minz-Joghurt:**

100 g türkischer Joghurt, 10% Fett	1 Zitrone	1 EL Olivenöl
3 Zweige Minze	Salz, Schwarzer Pfeffer	

**Für den Couscous-Salat:**

100 g Instant-Couscous	1 Rispentomate	$\frac{1}{4}$ Salatgurke
1 Lauchzwiebel	1 Granatapfel	1 Zitrone
1 EL Butter	100 ml Gemüfefond	50 g Walnusskerne
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 Zweige Minze	1 EL Sumach
1 EL gemahlener Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer

Für den Couscous-Salat Gemüfefond erhitzen.

Für die Zigarrenbörek Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Hirtenkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit Petersilie vermengen. Yufkablätter auslegen, Käsemasse darauf verteilen. Überstehende Enden einklappen und Teig zu einer Art Zigarre länglich aufrollen. Pflanzenöl erhitzen, Zigarren goldbraun abraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für die Köfte Zwiebel und Knoblauch abziehen. Knoblauch und Hälfte der Zwiebel reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. 2 Esslöffel Petersilie zu geraspelter Zwiebel und Knoblauch geben. Hackfleisch, Paprikamark, Olivenöl und Gewürze hinzufügen und gut durchkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse Köfte formen. In einer Grillpfanne mit Öl von beiden Seiten jeweils 2 Minuten braten.

Für den Minz-Joghurt Zitrone halbieren und Saft pressen. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und kleinhacken. Mit Joghurt, Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Couscous-Salat Instant-Couscous ohne Öl anrösten. Kreuzkümmel hinzufügen und mit anrösten. Beides in eine Schüssel geben und mit heißem Gemüfefond übergießen. 5 Minuten ziehen lassen. Butter dazugeben und Couscous mit einer Gabel auflockern. Gurke, Tomate und Lauchzwiebel waschen. Enden der Gurke, Strunk der Tomate und äußere Blätter der Lauchzwiebel entfernen. Alles klein schneiden. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Beides kleinhacken. Granatapfel halbieren, Kerne auslösen. Walnusskerne kleinhacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Gemüse, 2 EL Granatapfelkerne und Walnüsse zum Couscous geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sumach und Zitronensaft abschmecken.

Zigarrenbörek mit Hirtenkäse, Lammköfte mit Minz-Joghurt und Couscous-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Zwick am 31. Mai 2016