

Orientalische Frikadellen mit roten Linsen, Joghurt-Dip

Für zwei Personen

Für die Kebabs:

200 g Lammhackfleisch	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	1 große Tomaten
1 EL ger. Kichererbsenmehl	1 EL gem. Koriandersamen	1 EL gem. Anardaneh
1 TL gem. Kreuzkümmel	1 rote Schote Chili	$\frac{1}{4}$ Bund Minze
$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	1 Ei	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die roten Linsen:

1 Zwiebel	125 g rote Linsen	150 g stückige Tomaten
1 EL Ras-el-Hanout	Sesamöl (nicht geröstet)	Salz, Pfeffer

Für deen Dip:

1 Aubergine	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
200 g Naturjoghurt (3,5% Fett)	1 TL Garam Masala	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	einige Blätter Petersilie

Für die Baluchi Chapli Kebabs:

Chilischote und Frühlingszwiebeln kleinschneiden. Lammhackfleisch, Kichererbsenmehl, Koriandersamen, Anardaneh, Kreuzkümmel, die Chillischote, die Frühlingszwiebeln, Minze, Koriander, das Ei, Salz und Pfeffer vermengen und für 10 Minuten kalt stellen.

Tomaten abbrausen und in Scheiben schneiden. Die Fleischmasse zu etwa 3 Kugeln rollen, flach drücken, zu kleinen Fladen formen und je eine Tomatenscheibe darauf drücken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kebabs auf beiden Seiten goldbraun braten. Die Seite mit der Tomate besonders vorsichtig braten.

Für die ostafrikanischen, roten Linsen:

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in etwas Öl anbraten. Linsen und Ras el Hanout gründlich untermischen. Tomaten und Wasser hinzufügen, aufkochen und bei niedriger Temperatur etwa 25 Minuten köcheln lassen. Falls nötig mehr Wasser hinzufügen. Die Linsen sollen weich sein, aber noch nicht zerfallen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Borani-ye-Bademjun (Joghurt-Dip):

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aubergine waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. In den Ofen geben. Mehrfach in die Aubergine einstechen und diese in etwa 20 Minuten weich backen. Leicht abkühlen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und kleinhacken und in etwas Öl braten, bis die Zwiebeln weich werden. Garam Masala hinzufügen. Dann vom Herd nehmen. Einen Teil der Auberginen-Haut abziehen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel zerteilen, mit der Zwiebel-Knoblauch-Mischung pürieren und dann unter den Joghurt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie abbrausen, trocken wedeln, kleinhacken und als Garnitur auf den Dip streuen.

Baluchi Chapli Kebabs mit ostafrikanischen roten Linsen und Borani-ye- Bademjun auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Marb am 20. März 2017