

Lamm-Kebab mit Taboulé und Menemen

Für den Lamm-Kebab:

400 g Lamm-Hack	1 Ei	50g Vollmilch Joghurt
$\frac{1}{4}$ Bund Minze	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 cm Ingwer	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
1 TL Salz	1 TL Raz-el-Hanout	1 TL Baharat gemahlen
1 TL Chiliflocken	10 ml neutrales Öl	

Für das Taboulé:

100 g grober instant CousCous	400 ml Hühnerfond	2 feste Strauchtomaten
0,5 Bund Minze	0,4 Bund Koriander	0,5 Bund glatte Petersilie
2 EL Olivenöl	0,5 Salatgurke	1 Limette
1 Zitrone	Salz	Pfeffer

Für das Menemen:

1 EL Zucker	1 EL Balsamico Rosso	1 Msp. Cayennepfeffer
2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	1 Chilischote
1 cm Stück Ingwer	2 reife Fleischtomaten	1 Msp gemahlene Zimt
1 TL Salz	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander
$\frac{1}{4}$ Bund Minze	Salz und Pfeffer	

Für den Lamm-Kebab: Das Hack in eine große Schüssel geben. Minze, Koriander und Petersilie abbrausen, trocken wedeln und klein hacken und davon die Hälfte zum Hack geben. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und 2cm reiben. Chili der Länge nach halbieren, entkernen und fein hacken. Alles mit etwas Salz zu einer Paste verarbeiten und die Hälfte davon zum Hack geben. Joghurt, Ei, Salz, Raz El Hanout, Baharat und die Chiliflocken dazugeben und zu einer homogenen Masse verarbeiten und in einer ovalen flachen Form um die Spieße arbeiten. In einer beschichteten Grillpfanne mit Öl von beiden Seiten braun angrillen bis sie durch sind.

Für das Taboulé: Hühnerfond in einem Topf aufkochen, den Couscous in eine mittelgroße Schale füllen, mit einem Teil des Hühnerfonds übergießen und abdecken. Von Zeit zu Zeit überprüfen ob der Couscous gar ist und gegebenenfalls heißen Fond nachgießen. Tomaten und Salatgurke halbieren, entkernen und würfeln. Kräuter abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Beides mit Salz und Pfeffer würzen und den fertigen und lauwarmen Couscous dazugeben und vermengen. Die Limette halbieren, auspressen und mit dem Saft und dem Olivenöl den Salat abrunden. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitrone in Viertel schneiden und Couscous damit garnieren.

Für das Menemen: Den Knoblauch abziehen und hacken, die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein hacken, den Ingwer schälen und 1 cm fein hacken. Knoblauch, Ingwer und Chili mit Salz zu einer Paste verarbeiten. Tomaten vom Strunk befreien und grob hacken. In einem mittelgroßen beschichteten Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Knoblauch-Ingwer-Chili Paste darin anrösten, Tomaten und Balsamico dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zimt, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken und bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Kräuter abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren die Kräuter unter die Sauce mischen. Noch einmal mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Al-Obaidi am 26. September 2018