

Shakshuka, Aubergine, Lamm-Hack, Tahini-Soße, Arab-Brot

Für zwei Personen

Für das Shakshuka:

2 Auberginen	350 g Lammhackfleisch	1 Zwiebel
1 Schalotte	4 Knoblauchzehen	2 EL Tomatenmark
1 EL Paprikamark	$\frac{1}{2}$ Dose gestück. Tomaten	$\frac{1}{2}$ EL Honig
1 eingelegte Zitrone	4 Eier	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
Olivenöl	1 TL Chiliflocken	1 TL gem. Zimt
2 TL gem. Kreuzkümmel	2 TL Zatar	1 TL Raz-el-Hanout
1 TL geräuch. Paprikapulver	Meersalzflocken	Pfeffer

Für die Tahini-Sauce:

3 EL Tahini	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone (Saft)
1 TL Honig	3 EL Sahne	1 TL gem. Kreuzkümmel

Für das arabische Brot:

200 ml Vollmilch	50 g Butter	300 g Mehl
Ghee	1 TL Salz	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	20 g Pinienkerne	1 milde Chilischote
------------------------------	------------------	---------------------

Für das Shakshuka: Den Ofen-Obergrill auf volle Stufe stellen. Auberginen waschen und trocken tupfen. Rundum mit einem scharfen Messer einschneiden und im Ofen für 20 Minuten grillen. Nach der Garzeit die Haut der Auberginen mit einem Küchenbrenner abflämmen. Die Haut entfernen und das Fleisch grob hacken. Zwiebel und Schalotte abziehen, in Halbmond-förmige Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl Gold-braun braten. Knoblauch abziehen und pressen. Zusammen mit dem Lammhack zur Pfanne geben und alles kräftig braten. Zimt, Kreuzkümmel, Chiliflocken, Zatar, Raz el Hanout, Tomatenmark, Paprikamark und Tomatenstücke dazugeben und weitere 5 Minuten braten. Auberginen unterrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die eingelegte Zitrone vom Fruchtfleisch befreien und die Schale in feine Würfel schneiden. Koriander abrausen, trockenwedeln, feinhacken und mit den Zitronenwürfeln zur Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Honig abschmecken. Das Shakshuka in eine Feuerfeste Form geben, 4 kleine Mulden formen und jeweils ein Ei hineingeben. Eier mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Olivenöl über das Shakshuka geben, und die Auflaufform unter den Ofen-Grill geben bis die Eier geschmort sind und das Eigelb noch flüssig ist.

Für die Tahini-Sauce: Knoblauch abziehen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Tahini, Knoblauch, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Honig und Sahne in einen Standmixer geben und pürieren. Etwas Wasser dazugeben bis eine zähflüssige Sauce entsteht.

Für das arabische Brot: Milch und Butter in einen Topf geben und erwärmen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, die Milch-Butter Mischung dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Folie einwickeln und für 10 Minuten ruhen lassen. Eine Pfanne erhitzen, den Teig in 4 gleichgroße Stücke teilen und jeweils zu 2 mm dünnen Fladen ausrollen. Einige Tropfen Ghee zur Pfanne geben und die Fladen einzeln von beiden Seiten Gold-braun braten. Fladen aus der Pfanne nehmen und mit etwas Butter bestreichen.

Für die Garnitur: Koriander abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Pinienkerne anrösten, Chili in dünne Ringe schneiden. Tahini-Sauce über das Shakshuka träufeln, mit Koriander, Pinienkernen und Chili garnieren und zusammen mit dem Fladenbrot servieren.

Michelle Ghofrani am 30. Januar 2019