

Köfte mit Tahin-Soße und Portobello-Pilzen aus dem Ofen

Für zwei Personen

Für die Köfte:

200 g Rinderhack	200 g Lammhack	5 kleine Tomaten
1 Zwiebel	1 Ei	100 ml Lammfond
50 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	10 Koriandersamen
1 TL Kardamom	1 TL gemahlener Kumin	1 TL gemahlener Zimt
1 TL Piment	Paprikapulver	Muskatnuss
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Tahin-Spiegel:

1 Glas helle Tahin Sauce	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für das Gemüse:

2 Portobello Pilze	1 Fenchelknolle	3 Schalotten
1 Knoblauch Knolle	2 Zitronen	500 ml Weißwein
200 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Granatapfel	50 g Pinienkerne	2 Zweige Koriander
1 TL Paprikapulver		

Für die Köfte:

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion einstellen.

Zwiebel abziehen und feinschneiden. Koriandersamen mörsern. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Tomaten waschen, trockentupfen und kleinhacken. Rinder- und Lammhack mit Tomaten, Petersilie, Zwiebel, Ei, Olivenöl, Fond und den ganzen Gewürzen in einer Schüssel vermengen.

Mehrere Bälle daraus formen und in Butterschmalz anbraten.

Anschließend in den Ofen bei 200 Grad Heißluft geben und garziehen lassen.

Für den Tahin-Spiegel:

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Knoblauch abziehen und feinschneiden. Tahin mit Zitronensaft, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Wasser zu einer sämigen Paste rühren und als Spiegel auf Teller ausstreichen.

Für das Gemüse:

Pilze putzen und vierteln. Fenchel putzen und kleinschneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und feinhacken. Pilze, Fenchel, Schalotten, Knoblauch, Weißwein, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Auflaufform geben und im Ofen grillen.

Für die Garnitur:

Granatapfelkerne herauslösen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Pinienkerne in einer Pfanne von allen Seiten rösten.

Paprikapulver, Granatapfelkerne, Koriander und Pinienkerne über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Saudi Wolde-Mikael am 17. August 2020