

Fleisch-Spieß mit Grillgemüse, Tomaten-Soße, Joghurt

Für zwei Personen

Für den Fleisch-Spieß:

500 g Lammhack, Rinderhack	40 g Zwiebeln	25 g rote Spitzpaprika
20 g Butter	40 g Pistazien	1 TL scharfe Chiliflocken
5 EL Olivenöl	10 g Salz	10 g Pfeffer

Für das Grillgemüse:

$\frac{1}{2}$ Aubergine	8 Cherrytomaten	2 grüne Spitzpaprika
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 frische Knoblauchzehe	1 Zitrone
10 g glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tomaten-Buttersauce:

80 g Cherrytomaten	50 g Butter	25 g Ziegenbutter
1 TL Chilifäden	Salz	Pfeffer

Für den Kräuter-Joghurt:

100 g türkischer Joghurt, 10%	1 frische Knoblauchzehe	1 Zitrone
10 g glatte Petersilie	10 g frische Minze	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Fladenbrot:

1 TL frische Hefe	370 g Weizenmehl	10 g frischer Rosmarin
1 TL Zucker	2 EL Olivenöl	2 TL Salz

Für den Fleisch-Spieß:

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Spitzpaprika waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren, dann von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebeln abziehen. Paprika und Zwiebeln feinhacken und mit Olivenöl, Chiliflocken, Salz und Pfeffer unter das Hackfleisch kneten. Hackfleischmasse um die Spieße herum formen, etwas flach drücken und anschließend von beiden Seiten gleichmäßig grillen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Pistazien hinzugeben und schwenken.

Vor dem Servieren die fertigen Fleisch-Spieße darin schwenken.

Für das Grillgemüse:

Aubergine, Tomaten und Spitzpaprika abbrausen und trockentupfen.

Aubergine in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Auberginenscheiben, Tomaten, Spitzpaprika und Zwiebelscheiben gleichmäßig grillen.

Zitrone abbrausen, trockentupfen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Knoblauch, Olivenöl, Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer verrühren und das gegrillte Gemüse durch die Marinade ziehen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Das Grillgemüse mit Zitronenabrieb und Petersilie garnieren.

Für die Tomaten-Buttersauce:

Tomaten abbrausen, trockentupfen und grillen. Dann die Haut abziehen und mit einer Gabel zerdrücken. Butter und Ziegenbutter in der Pfanne erhitzen, die zerdrückten Tomaten in die geschmolzene Butter geben und mit Chilifäden etwas schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kräuter-Joghurt:

Knoblauch abziehen und fein reiben. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch und Kräuter unter den Joghurt unter Zugabe von Olivenöl rühren. Zitrone abbrausen, trockentupfen und die Schale abreiben.

Joghurt mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und mit einigen Kräutern garnieren.

Für das Fladenbrot:

Hefe und Zucker in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl hineinmischen und dann erst das Salz und Olivenöl dazugeben. Kneten bis ein fester und kompakter Teig entsteht. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Backpapier mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Teiglinge flach und rund ausrollen und auf das Backpapier platzieren. Teiglinge mit etwas Olivenöl bestreichen und mit grobgehacktem Rosmarin bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 12 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Bar Çelik am 20. September 2021