

Gebackene Kibbeh mit Minz-Pesto und Gemüse-Spieß

Für zwei Personen

Für die Kibbeh:

500 g Rinderhackfleisch	150 g Bulgur	2 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	1 Ei	50 g Walnüsse
1 EL naturbelassene Pistazien	50 g Cashewkerne	2 EL Tahini
½ Bund Minze	1 TL Zimt	½ TL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL edelsüßes Paprikapulver	Muskatnuss, Salz	Pfeffer, Eiswürfel

Für den Gemüse-Spieß:

1 große gelbe Paprika	1 große rote Paprika	1 mittelgroße Zucchini
1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Saft, Abrieb
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Oregano	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Minz-Pesto:

1 Bund Minze	2 EL naturbelassen Pistazien	1 Orange, davon Abrieb
50 g reifer Pecorino	150 ml Olivenöl	Salz

Für die Garnitur:

1 Limette	1 rote Peperoni	1 Zweig Rosmarin
1 EL Wodka		

Für die Kibbeh:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Bulgur in kaltem Wasser einweichen und gut abtropfen lassen.

Anschließend in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Hackfleisch und Eiswürfeln mischen. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Anschließend zum Fleisch und Bulgur geben. Nüsse und Pistazien hacken. Minze waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Ei, Nüsse, Pistazien und Minze hinzugeben und dann alles gut zu einer homogenen Masse verkneten, danach mit allen Gewürze und Tahini mischen.

Masse in eine Auflaufform geben und mit einem Messer nach Belieben ein Muster hineinschneiden. Ein paar Cashewkerne auf der Masse verteilen. Anschließend für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen.

Für den Gemüse-Spieß:

Holzspieße in Wasser einlegen.

Paprikaschoten waschen, trockentupfen, dann Kerngehäuse und Trennhäute entfernen. Anschließend in gleichmäßige, ca. 2x2 cm große Stücke schneiden. Zucchini waschen, trockentupfen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen, halbieren und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Zitrone heiß abspülen, ca. ½ TL Zitronenschale abreiben. Saft auspressen und auffangen. Knoblauchzehen abziehen und sehr fein hacken. Rosmarin und Oregano abbrausen, trockenschütteln. Nadeln bzw. Blättchen abzupfen, fein hacken. Olivenöl mit Zitronenabrieb, 23 EL Zitronensaft, Knoblauch und Kräutern verrühren. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen Das geschnittene Gemüse in eine große Schüssel geben. Die Marinade darüber verteilen und alles gut vermengen. Gemüse abwechselnd auf die feuchten Spieße stecken. Grillpfanne erhitzen und die Grillspieße unter Wenden ca. 12 Minuten anbraten, bis das Gemüse gar ist und eine leichte Röstung angenommen hat.

Für das Minz-Pesto:

Pistazien hacken. Pecorino reiben. Orange heiß abspülen, Schale reiben und auffangen. Minze waschen, trockenwedeln, Blätter von den Stielen zupfen und grob schneiden. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Limette waschen, trockentupfen und für die Garnitur in feine Scheiben schneiden. Rosmarin waschen und trockenwedeln. Peperoni waschen, trockentupfen und mit dem grünen Strunk halbieren. Rosmarin und halbierte Peperoni als Garnitur auf dem Teller platzieren. Mit dem Wodka mögliche Fettflecken auf dem Tellerrand entfernen.

Müller Ramos Reusch am 17. August 2023