

# Iskender-Ragout mit Joghurt und Fladenbrot

## Für 2 Personen

70g Kalbfleisch, geschnetzelt	70g Lammfleisch, geschnetzelt	1 türk. Fladenbrot, dünn
1 Zitrone, unbehandelt	1 Aubergine, klein	1 Zucchini, klein
2 Strauchtomaten	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel, klein
1 Chilischote, getrocknet	1 EL Paprikamark	2 EL Tomatenmark
150g griech. Naturjoghurt	Olivenöl	1 Lorbeerblatt
1 Bund Petersilie	1 Bund Koriander	schwarzer Pfeffer
Meersalz		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Aubergine und die Zucchini putzen, von den Enden befreien und würfeln. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, abschrecken und anschließend die Haut abziehen. Daraufhin die Tomaten in große Würfel schneiden. Das Bund Petersilie und das Bund Koriander zupfen und grob hacken. Die Knoblauchzehe zerdrücken, schälen und ebenfalls grob hacken, die Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl erhitzen und das geschnetzelte Kalb- und Lammfleisch kurz anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und beiseite stellen. Den Knoblauch, die Zwiebeln, die Aubergine und die Zucchini in eine heiße Pfanne mit Olivenöl geben und andünsten. Das Lorbeerblatt hinzufügen. Die Tomaten, das Paprika- und das Tomatenmark zusätzlich in die Pfanne geben und unter Rühren anschmoren. Zu dem Ganzen vier Esslöffel Wasser hinzugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und im Mörser zerkleinern. Eine Prise Chili in die Pfanne dazugeben. Das Ganze mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und weitere fünf Minuten köcheln lassen. Das Fladenbrot für fünf Minuten in den Backofen geben. Das geschnetzelte Kalb- und Lammfleisch erneut in die Pfanne geben, abschließend die Petersilie und den Koriander hinzugeben und umrühren. Den Joghurt aufrühren und vier Esslöffel auf einem Teller glatt streichen. Das Fladenbrot aus dem Backofen nehmen und in kleinen Stücken auf den Joghurt geben. Das Ragout mit dem Fladenbrot auf dem Joghurt anrichten und mit einer dünnen Zitronenscheibe garnieren.

Frederic Janz am 28. Mai 2010