

# Döner de luxe mit Ayran

## Für zwei Personen

### Für das Brot:

1 Ei	125 ml Milch	1/5 Pck. Backpulver
500 g Mehl	1/5 TL Salz	Öl

### Für die Füllung:

400 g Kalbskotelett, ohne Knochen	1 Fleischtomate	1 grüne Spitzpaprika
20 g Feldsalat	5 g schwarzer Trüffel	2 rote Zwiebeln
100 g Fetakäse	Sumach	1 EL edelsüßes Paprikapulver
Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Knoblauchsauce:

2 Knoblauchzehen	250 g Joghurt, 10%	100g Crème-fraîche
Salz		

### Für das Chiliöl:

2 rote Chilischoten	100 ml Rapsöl
---------------------	---------------

### Für den Ayran:

200 g stichfesten türk. Joghurt	Salz	Eiswürfel
---------------------------------	------	-----------

### Für die Garnitur:

essbares Goldpulver

### Für das Brot:

Das Ei, Milch, Backpulver, Mehl und Salz zu einem leicht klebrigen Teig verarbeiten und in heißem Öl ausbacken. Abkühlen lassen und dann eine Tasche hineinschneiden.

### Für die Füllung:

Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, dann in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten.

Mit Sumak, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Tomate und Paprika putzen, Tomate klein schneiden. Spitzpaprika in heißem Öl braten, dann abtropfen lassen.

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Trüffel hobeln, Feta zerbröseln.

### Für die Knoblauchsauce:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch mit Joghurt und Crème fraîche vermengen und mit Salz abschmecken.

### Für das Chiliöl:

Öl heiß werden lassen, die Chilis in Ringe schneiden und dazugeben bis es schäumt. Dann sofort vom Herd nehmen.

### Für den Ayran:

Joghurt mit Salz cremig rühren, 400 ml Wasser dazugießen und mit Eiswürfel im Glas servieren.

### Für die Garnitur:

Döner mit Goldpulver garnieren.

Tülay Sahin am 21. Juli 2022