

Döner mit angeräuchertem Kebab, Fladenbrot, scharfe Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Scheiben Roastbeef à 200 g	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver
$\frac{1}{2}$ TL gem. Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL gem. Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver
40 ml Olivenöl	Pflanzenöl	Chili, Salz

Für das Döner-Brot:

3 Eier	250 g Quark (20%)	20 ml Milch
300 g Mehl	50 g Zucker	1 TL Backpulver
2 EL helle Sesamsaat	2 EL dunkle Sesamsaat	2 TL gem. Kreuzkümmel
1 Prise feines Salz		

Für die Sauce:

100 g Joghurt (3,5%)	150 g Saure Sahne	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	3 EL Tahina	1 TL Paprikamark
2 TL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL gem. Kreuzkümmel
Salz	Pfeffer	

Für die Füllung:

100 g Rotkohl	1 Rispentomate	4 eingel. grüne Peperoni
3 EL Olivenöl	1 EL weißer Balsamico-Essig	Zucker, Chili
Salz, Pfeffer		

Für das Fleisch: Das Fleisch für etwa 15 Minuten ins Gefrierfach geben. Olivenöl mit den Gewürzen verrühren. Das Fleisch in feine Kebab-Streifen schneiden und im Gewürzöl marinieren. Einen Bräter mit Alufolie auskleiden, Räucherspäne darauf streuen und die Fleischscheiben auf einen geölten Gareinsatz geben. Auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen, den Einsatz hineingeben, den Deckel schließen und vom Herd nehmen.

Das Fleisch ca. 3 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und in einer sehr heißen Pfanne mit wenig Öl anbraten.

Für das Döner-Brot: Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Quark, 2 Eier, Backpulver, Zucker, eine Prise Salz und Kreuzkümmel zu einem Teig kneten, in Stücke unterteilen, runde Brötchen formen und diese im Ofen Grad ca. 15 Minuten backen. Ein Ei trennen. Eigelb mit Milch und 1 EL Wasser verquirlen. Brötchen nach 10 Minuten Backzeit mit dem Mix bepinseln, mit Sesam bestreuen und zu Ende backen. Anschließend kurz auskühlen lassen, im Kontaktgrill rösten und aufschneiden.

Für die rote Knoblauch-Sauce: Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Zitrone auspressen. Knoblauch abziehen und pressen. Joghurt, Saure Sahne, Tahina und 50 ml kaltes Wasser mit dem Schneebesen glattrühren. Knoblauch, Petersilie, Kreuzkümmel, Paprikamark und Tomatenmark hinzufügen und alles miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Füllung: Rotkohl waschen und in feine Streifen schneiden. Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Tomate waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Peperoni fein hacken. Olivenöl, Essig, Zucker, Chili, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Rotkohl, Gurke, Tomate und Peperoni mit Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Gram am 30. Juli 2018