

Lauwarmer Linsen-Salat mit Sucuk und Gewürz-Fladen

Für zwei Personen

Für den Linsensalat:

2 Ringe Parmak-Sucuk	200 g rote Linsen, getrocknet	200 g reife Tomaten
1 Salatgurke	2 unbehandelte Zitronen	1 Schalotte
2 Zehen Knoblauch	1 Bund krause Petersilie	1/2 Bund Minze
50 ml Olivenöl	50 ml dunkler Balsamico	1 rote Chilischote, klein
Baharat	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Gewürzfladen:

100 g Mehl	3 EL Olivenöl	2 EL Schwarzkümmelsaat
Kümmel, im Ganzen	Meersalz	Servierringe

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Linsen abwaschen, in gesalzenem Wasser und mit einem Schuss Balsamico (im Verhältnis 1:3) für elf Minuten garen.

Für den Gewürzfladen das Mehl mit etwas Wasser, dem Olivenöl, etwas Kümmel und Meersalz zu einer homogenen Masse kneten und kurz ruhen lassen.

Die Tomaten waschen, vom Strunk befreien und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Gurke von den Enden befreien, schälen und sehr fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und ebenfalls sehr klein würfeln.

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Den Fladenteig ausrollen, zwei runde Fladen ausstechen, mit der Schwarzkümmelsaat, Kümmel und Meersalz bestreuen und für zehn Minuten in den Ofen geben.

Die Sucuk von der Haut befreien, in dünne Streifen schneiden, in einer Pfanne kurz anbraten und anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Zitronen halbieren und auspressen. Den Joghurt glatt rühren und mit etwas Zitronensaft und Salz leicht abschmecken.

Die Linsen abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Das restliche Gemüse ebenfalls hinzugeben und alles vermengen. Die Minze fein hacken und unter das Gemüse heben.

Aus dem restlichen Olivenöl und Balsamico und dem restlichen Zitronensaft eine Vinaigrette aufschlagen, mit Baharat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette mit dem Gemüse vermengen, nochmals abschmecken und ziehen lassen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den lauwarmen Linsensalat mit der Sucuk und dem Gewürzfladen auf Tellern anrichten, mit dem Joghurt und der Petersilie garnieren und servieren.

Bernd Möller am 15. September 2015