

Zigarren-Börek mit Orangen-Joghurt, Auberginen-Röllchen

Für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 längliche Aubergine 6 EL Sonnenblumenöl

Für die Nusspaste:

125 g Walnusskerne	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver	1 TL Koriandersaat	1 TL Bockshornkleesamen
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
$\frac{1}{2}$ EL türk. Granatapfel-Balsamico	1 EL Crème-fraîche	Salz

Für den Granatapfel:

1 Granatapfel

Für die Füllung:

10 Yufka-Blätter	100 g Schafskäse	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Ei	Sonnenblumenöl	

Für den Dip:

100 g Joghurt	1 Orange, (Saft)	4 Safranfäden
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Salz	

Für die Aubergine: Die Auberginen waschen, längs in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, Auberginenscheiben nebeneinander bei mittlerer Hitze beidseitig leicht braun braten.

Auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

Für die Nusspaste: Bockshornklee in einer Pfanne ohne Öl rösten und in einer Gemüsemühle zu Pulver vermahlen. Nüsse im Zerkleinerer fein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Die Nüsse mit Knoblauch, Koriandersaat, Paprika- und Chilipulver kräftig mixen. 100 ml heißes Wasser einmischen. Koriander, Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Nussmischung in eine Schüssel geben, mit Kräutern, Granatapfel-Balsamico und Salz gut verrühren. Die Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Chili abschmecken.

Für den Granatapfel: Die Granatapfelkerne auslösen. Ausgekühlte Auberginenscheiben großzügig mit der Nusspaste bestreichen, die Granatapfelkerne darauf streuen und kräftig zusammendrehen.

Für die Füllung: Das Ei trennen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Feta mit einer Gabel zerbröseln, mit der Petersilie und Eiweiß gut vermengen.

1 EL der Füllung am Ende eines Yufka-Blattes verteilen. Die rechte und linke Ecke des Teigblattes leicht einklappen. Den Teig vom breiten Ende zur Spitze aufrollen. Die letzte Teigspitze leicht mit Eigelb anfeuchten und das Röllchen verkleben.

In eine Pfanne etwa fingerhoch Öl geben und erhitzen. Die Börek in der Pfanne goldbraun frittieren.

Die Röllchen auf Küchenkrepp abtropfen.

Für den Dip: Die Gurken waschen, von den Enden befreien, auf einer Vierkantreibe reiben und mit dem Joghurt mischen. Orangenschale und -schale dazugeben.

Mit Zucker und Salz abschmecken und mit Safranfäden garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Fatma Dogan am 01. Oktober 2019