

# Muhammara mit Quitten, Burrata und Rucola mit Dill-Öl

## Für zwei Personen

### Für das Muhammara:

400 g rote Spitzpaprika	10 g Tomatenmark	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Saft	40 g Walnüsse	10 g Mandelplättchen
1 EL Ahornsirup	1 Prise Chilipulver	3 g Kreuzkümmel
2 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Burrata:

1 Burrata	1 Prise Meersalz
-----------	------------------

### Für die Quitten:

2 kleine Quitten	6 Wacholderbeeren	200 g brauner Zucker
375 ml Cider-Essig	4 schwarze Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt

### Für das Dill-Öl:

100 g Dill	1 Bund Rucola	70 g Kürbiskernöl
30 g Olivenöl	Salz	

## Für das Muhammara:

Den Backofen auf 250 Grad Grillfunktion vorheizen.

Paprikaschoten im Ganzen im Backofen verbrennen lassen und anschließend die Schoten in eine Schüssel geben, leicht salzen und mit Frischhaltefolie abdecken, so dass sie schwitzen. Nach ca. 5 Minuten schälen, entkernen und grob würfeln.

Zitrone halbieren und auspressen. Knoblauchzehe schälen und zusammen mit dem Chilipulver, Tomatenmark, Ahornsirup und 4 TL Zitronensaft mit einem Stabmixer zu einer Paste mixen.

Die Nüsse ohne Fett in der Pfanne anrösten und zur Paste geben. Einige Nüsse zum Garnieren übriglassen. Paprika und Mandelplättchen zur Paste dazugeben. Das Öl, Kreuzkümmel, Pfeffer und eine Prise Salz zugeben und alles grob pürieren. Es soll noch stückig sein.

## Für den Burrata:

Burrata auf das Muhammara setzen und leicht salzen.

## Für die Quitten:

Essig, Zucker, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in einen Topf geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren, sodass der Sud nur noch leicht köchelt. Quitten schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Quitten im Sud 15-20 Minuten köcheln. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und trockentupfen. In einer Grillpfanne auf hoher Hitze kurz beidseitig anbraten. Auf dem Muhammara und dem Burrata verteilen.

## Für das Dill-Öl:

Dill grob hacken und mit dem Öl zusammen mit einem Pürierstab mixen.

Die Temperatur sollte ungefähr auf 50 Grad kommen, aber nicht übersteigen. In eine Schale geben und kühlen (bestenfalls 12 Stunden).

Das Öl durch ein Sieb geben und abseihen.

Rucola waschen.

1 EL von dem Öl mit einer Prise Salz vermengen und den Rucola darin anmachen. Den Salat auf den Burrata setzen und 1 EL Dill-Öl um das Muhammara verteilen.

Anton Schweizer am 17. Oktober 2023