

Falafel mit Harissa-Minz-Joghurt

Für 4 Personen:

150 g getrock. Kichererbsen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	0,5 TL Currypulver	1 Prise Raz-el-Hanout
0,5 TL oriental. Gewürzmischung	200 ml Gemüsebrühe	1 Bund Minze
0,5 Bund glatte Petersilie	3 EL Butter	4 Eigelb
100 ml Rapsöl	1 Bio-Zitrone	250 g griech. Joghurt (10%)
Salz	Pfeffer	0,5 TL Harissa

Die Kichererbsen in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser mindestens 15 Stunden (am besten über Nacht) einweichen Die Schalotten schälen und grob würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken.

Die eingeweichten Kichererbsen abschütten und abtropfen lassen.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen, Kichererbsen zugeben.

Dann Currypulver, Raz el Hanout und Ducca hinzufügen und kurz mitrösten, Gemüsebrühe angießen und etwa 45 Minuten köcheln lassen, bis die Kichererbsen weich sind.

In der Zwischenzeit Minze und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Butter in einen Topf geben und leicht bräunen lassen.

Wenn die Kichererbsen weichgekocht sind, die Petersilie und die Hälfte der Minze unterrühren. Danach die Kichererbsen mit dem Stabmixer pürieren und die braune Butter hinzufügen.

Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, die Eigelbe unterrühren.

Aus der Masse kleine Bällchen formen.

In einer tiefen Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Kichererbsenbällchen darin braten.

Die restliche Minze fein hacken und die Zitrone auspressen.

Den Joghurt mit Minze verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Harissa (Vorsicht, scharf!) abschmecken.

Die Falafel und den Joghurt getrennt servieren.

Ali Güngörmüs am 11. Januar 2021