

Dönerbrot mit Tomatenschmelz, Datteln und Ziegenkäse

Für 4 Personen:

Dönerbrote:

570 g Weizenmehl, 550	11 g Trockenhefe	360 ml Wasser
30 ml Olivenöl	12 g Meersalz	

Belag:

1 Eigelb	100 ml Milch	1 EL Olivenöl
3-4 Zweige Thymian	2 TL schwarzer Sesam	300 g Kirschtomaten
3 Zehen frischen Knoblauch	2 Peperoni	75 ml Olivenöl
Meersalz, Pfeffer, Zucker		

Datteln und Ziegenkäse:

4 Sch. Ziegenrolle, a 3 cm	8 weiche, getrocknete Datteln	250 g Wildkräutersalat
4-6 EL Apfelsaft	2 EL dunkler Balsamico-Essig	

Dönerbrote:

Alle Zutaten für die Dönerbrote in der Küchenmaschine für 5 Minuten kneten. Den Teig mindestens 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 230° C Ober-/Unterhitze mit Backblech vorheizen. Dann die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig portionieren und die kleinen Laibe formen.

Milch und Eigelb mit dem Stabmixer aufschlagen und 1-2 EL Olivenöl unterrühren. Mit einem Pinsel auf den Broten verteilen. 1-2 Zehen frischen Knoblauch schneiden und auf den Brotlaiben verteilen, ebenso die kleingeschnittenen Peperoni und den Sesam.

Auf das heiße Backblech geben und auf der obersten Schiene für 12-15 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

Für den Tomatenschmelz eine Knoblauchzehe fein schneiden und in 75 ml Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten halbieren, mit einer Prise Zucker, Thymian und Knoblauch einkochen lassen.

Datteln und Ziegenkäse:

Die Datteln in Streifen schneiden und zusammen mit dem Apfelsaft in einen Topf geben, erwärmen und dabei umrühren.

Die Scheiben von der Ziegenrolle in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten von jeder Seite goldbraun braten.

Anrichten:

Die Dönerbrote aus dem Backofen nehmen, nach Geschmack Knoblauch und Thymian entfernen und den Tomatenschmelz darauf verteilen. Den Ziegenkäse darauf setzen, die Datteln verteilen und mit Salatblättern dekorieren.

Ali Güngörmüs am 17. November 2023