

Tabouleh-Salat mit Kadaiyf, Pistazien, Feta, Lamm-Köfte

Für zwei Personen

Für den Salat:

30 g Bulgur	40 g Kadayif-Fäden	50 g Gurke
30 g Paprika	1 EL Granatapfelkerne	1 EL Pistazien
1 EL Maulbeeren	1 Schalotte	30 g Feta
20 g Butter	30 ml Granatapfelsirup	30 ml Gurkensaft
40 g Minze	40 g Dill	40 g Koriander
40 g Petersilie	40 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Lammköfte:

225 g Hackfleisch Lamm, Rind	ca. 50 g türk. Fladenbrot	1 Zwiebel
5-6 Knoblauchzehen	1 kleines Ei	Butter
¼ Bund glatte Petersilie	Zucker	Gemahlener Kreuzkümmel
Chiliflocken	2-3 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Alle Kräuter waschen, von Stielen befreien und fein schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen, Kadayif-Fäden dazugeben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad goldgelb backen.

40 ml Wasser zum Kochen bringen, Bulgur dazugeben, einmal aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen.

Aus Granatapfelsirup, Gurkensaft und Olivenöl ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Gurke und Paprika in feine Würfel schneiden und mit den Schalotten, Kräutern und Bulgur vermischen.

Anschließend mit Salz und etwas Dressing abschmecken.

Maulbeeren und Pistazien in einer Pfanne anrösten.

Tabouleh Salat mit Kadaiyf, Granatapfelkernen, Pistazien und Maulbeeren in einem Servierring anrichten. Feta darüber hobeln.

Für die Lammköfte:

Zwiebel und 1-2 Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer sowie je eine Prise Kreuzkümmel, Chiliflocken und Zucker würzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Fladenbrot in Wasser einweichen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und ohne die groben Stiele fein hacken.

Hackfleisch mit Zwiebelmischung, Ei und Petersilie in eine Schüssel geben. Fladenbrot gut ausdrücken, fein zerpflücken und hinzugeben.

Alles gut verkneten und die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse 5 cm lange, etwa 1 cm dicke Köfte formen.

Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Köfte darin mit restlichem, angedrücktem Knoblauch portionsweise bei mittlerer Hitze rundum in 8-10 Minuten braun braten.

Ali Güngörmüs am 18. Januar 2023