

Cevapcici vom Lamm auf Gurken-Minz-Salat

Für 4 Personen

400 g Lammfleisch	1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Sonnenblumenöl	1 Zitrone	3 Stiele Petersilie
100 g Semmelbrösel	1 TL Paprikapulver, scharf	Meersalz, Pfeffer

Für den Gurken-Minz-Salat:

2 Gurken	Meersalz	1 Chilischote
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	150 g griechischer Joghurt
Pfeffer	1 Bund frische Minze	

Für den Gurken-Minz-Salat die Gurken schälen, längs halbieren, mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. Die Gurken in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Salz marinieren und 30 Minuten stehen lassen, damit die Scheiben Wasser ziehen.

Chilischote entkernen und fein schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Von der Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Das Lammfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit 1 EL Öl in einer Pfanne glasig anschwitzen. Dann zu dem Lammhack geben. Zitrone waschen, Schale abreiben. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zitronenschale, Semmelbrösel und Petersilie ebenfalls zugeben, untermengen und mit Paprikapulver, Salz sowie Pfeffer pikant würzen. Aus der Masse 16 gleich große Würste formen und diese in einer Pfanne in etwas Öl (oder auf dem Grill) von allen Seiten knusprig braten.

Von den Gurkenscheiben das Wasser abgießen und die Gurken mit Joghurt, Chili, Knoblauch, Zitronensaft und -schale vermengen, mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Minze waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und zum Schluss zugeben.

Gurken-Minz-Salat in die Mitte des Tellers geben und je 4 Cevapcici darauf legen. Mit einigen Minzeblättern garnieren und servieren.

Frank Buchholz am 31. August 2015