

Persischer Gurken-Salat mit Lamm-Koteletts

Für 4 Personen

2 Salatgurken	Salz	1 rote Zwiebel
1 EL Walnüsse	1 Knoblauchzehe	1 Bund Dill
500 g griech. Joghurt (10%)	1 EL getr. Rosenblütenblätter	1 EL getr. Berberitzen
1 Bund Minze	1 Bio-Zitrone	1 EL Rosinen
Olivenöl	12 Lammkoteletts	gemahl. Kreuzkümmel
3 Zweige Thymian		

Die Gurken waschen und trockenreiben, alternativ schälen. $\frac{1}{2}$ Gurke längs halbieren, die Kerne austreichen, Gurke auf einer Reibe fein raspeln. Übrige Gurken ebenfalls längs halbieren, die Kerne austreichen, Gurken in Würfel schneiden. Gurkenwürfel, bzw. -raspel getrennt mit jeweils etwas Salz mischen, etwa 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen.

Die Walnüsse hacken. Den Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

Dill kalt abspülen, trocken schütteln, Fähnchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

Gurken abtropfen lassen.

Joghurt, geraspelte Gurken, Knoblauch, Dill, Rosenblüten und Berberitzen mischen. Mit Salz abschmecken.

Minze abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Minze fein hacken.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und auspressen.

Gurkenwürfel, Nüsse, Rosinen, Zwiebel und gehackte Minze mischen. Mit Zitronensaft und -schale, sowie Olivenöl marinieren.

Fleisch kalt abspülen, gründlich trocken tupfen. Die Lammkoteletts mit Salz und Kreuzkümmel würzen.

Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin – je nach Dicke der Scheiben – 2-3 Minuten braten.

Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Thymianblättchen über das Fleisch streuen.

Je drei Lammkoteletts, Gurkensalat und etwas Joghurt-Dip auf Tellern anrichten. Dazu nach Belieben Fladenbrot servieren.

Jacqueline Amirfallah am 22. August 2018