

Offener Lamm-Dürüm

Für zwei Personen

Für das Dürüm-Brot:

65 ml Milch	35 g Butter	200 g Mehl
1 TL Backpulver	3 g Zucker	5 g Salz

Für den Belag:

1 Lammkarree	1 Knoblauchknolle	1 EL Butter
1 Bund Thymian	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

200 g Kirschtomaten	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Orange	2 EL Sojasauce	100 g Butter
Zucker	Sternanis	Chili

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Minze
---------------------------	---------------

Für das Dürüm-Brot:

Den Ofen auf 230 Grad Heißluft vorheizen.

Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Milch gemeinsam in einem Topf erwärmen, bis die Butter vollständig zerlassen ist. Kurz abkühlen lassen. Die trockenen Zutaten nach und nach mit einem Löffel in das Butter-Milch-Gemisch einrühren. Wenn sich alles verbunden hat, zuerst in der Schüssel, dann auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Sollte der Teig noch klebrig sein, noch ein wenig Mehl hinzufügen. Den Teig abgedeckt kurz ruhen lassen. Anschließend den Teig in 4 Portionen (à knapp 80 g) teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund 2 mm dünn, 22 cm lang und 16 cm breit oval ausrollen. Teig dabei immer wieder wenden und bemehlen. Auf dem Boden des vorgeheizten Ofens backen.

Je länger der Teig ruht, desto weicher wird er. Er kann auch über Nacht im Kühlschrank ruhen. Dann sollten Sie den Teig jedoch eine halbe Stunde vor der Verarbeitung temperieren.

Sollten Sie noch Natron oder Joghurt zur Verfügung haben, können Sie den Teig damit verfeinern.

Für den Belag:

Lammkarree parieren und salzen. In einer Pfanne mit Öl und Knoblauch von beiden Seiten anbraten. Im Ofen bei ca. 110 Grad Heißluft nachziehen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmal in der Pfanne mit Butter und Thymian aromatisieren. Aus der Pfanne nehmen und in Tranchen schneiden. Mit Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Sojasauce und etwas Wasser ablöschen. Knoblauch und Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Zusammen mit Tomaten und Sternanis in die Pfanne geben.

Orangensaft und Butter dazugeben. Tomatenhaut mit Hilfe eines Löffels aus der Pfanne entfernen. Sauce mit Chili würzen und zu einer Art Marmelade einkochen lassen.

Für die Garnitur:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und als Garnitur verwenden.

Das Dürüm-Brot auf Tellern anrichten. Darauf die Sauce geben, mit Lammabschnitten belegen, mit der Garnitur bestreuen und etwas Butter aus der Lamm-Bratpfanne darüber verteilen und servieren.

Ali Güngörmüs am 02. Juni 2021