

# Lamm-Köfte mit Harissa-Mayonnaise

## Für zwei Personen

### Für die Köfte:

200 g Lammhackfleisch	1 Knoblauchzehe	1 Ei
50 g Panko	4 Zweige Blattpetersilie	1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. scharfes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

### Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft & Abrieb	1 Ei	1 TL Senf
50 g Harissa-Paste	2 Zweige Blattpetersilie	150 ml Sonnenblumenöl
Salz		

### Für die Garnitur:

1 Tomate	$\frac{1}{4}$ Gurke	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	8 Zweige Blattpetersilie	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Köfte:

Den Knoblauch abziehen und reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Aus Lammhackfleisch, geriebenem Knoblauch, gehackter Blattpetersilie, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Panko, Ei sowie Salz und Pfeffer eine Hackmasse herstellen. Diese leicht flach formen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten markieren.

### Für die Mayonnaise:

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Ei, Senf, Salz, Zitronensaft und abrieb in ein schlankes Gefäß geben.

Mit Öl aufgießen. Anschließend mit einem Mixstab zuerst auf dem Boden des Gefäßes eine Emulsion erzeugen und erst dann durch langsames nach oben ziehen das restliche Öl mit emulgieren, sodass eine standfeste Mayonnaise entsteht. Mit Harissa und gehackter Blattpetersilie verfeinern.

Die Konsistenz steuert man durch die Zugabe von Öl: Je mehr Öl hinzugeben wird, desto fester wird die Mayonnaise.

### Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Tomate und Gurke waschen. Jeweils die Kerne entfernen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Petersilie, Tomate, Gurke und Zwiebel vermengen und mit Olivenöl marinieren. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Salat mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Mario Kotaska am 25. August 2022