

Lamm-Carrée, Sultaninen-Haselnuss-Ragout, Käse-Börek

Für vier Portionen

2 Lammcarrées à 400 g	1 kleine Knoblauchzehe	1 Bund Thymian
50 g geschälte Haselnüsse	12 Scheiben Sucuk	150 g Ziegenfrischkäse
4 getrocknete Feigen	1 Bund grobe Petersilie	4 getrocknete Tomaten
1 Bund Minze	50 g Pinienkerne	Ei
2 gelbe Zucchini	100 g weiße Weintrauben	Strudelteig
1 Orange	Butter, Salz, Pfeffer	

Das Lamm an der Haut leicht schräg einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne anbraten. Nach drei Minuten wenden. Nun das Lamm in den Backofen bei 120 Grad Umluft auf ein Gitter legen und für circa 25 Minuten garen lassen (je nach Geschmack). Wenn es den gewünschten Gargrad erreicht hat, das Lammcarrée kurz in einer Pfanne mit ein wenig Butter und etwas Thymian aromatisieren. Für den Börek den Ziegenfrischkäse, die geschnittenen getrockneten Feigen, die geschnittenen getrockneten Tomaten, die Minze, die Pinienkerne, die Petersilie, Salz und schwarzen Pfeffer vermischen und zusammenrühren. Die Masse portionsweise mit einem Löffel auf den ausgerollten und eingefetteten Strudelteig geben. Diesen in dreieckige Taschen falten und mit Ei bestreichen. Den überschüssigen Teig wegschneiden. Die Börektaschen in eine Pfanne mit heißem Fett geben, wenden und nach drei Minuten entnehmen. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Die Haselnüsse und die Pinienkerne in einer Pfanne in Fett anrösten. Die gelbe Zucchini mit einem kleinen Portionierer ausstechen und die entstandenen Kügelchen in Butter bei niedriger Temperatur langsam garen. Den Knoblauch, den Thymian, die halbierten Trauben und die Scheiben der Sucuk dazugeben und immer wieder wenden.

Serviervorschlag:

Die Zucchini kreisrund auf einen Teller verteilen und die Sucuk- Scheiben auf die Zucchini legen. Die gerösteten Nüsse und die Trauben ebenfalls kreisrund in die Zwischenräume der Zucchini verteilen und mit der gezupften Petersilie dekorieren. Den Ziegenkäse-Börek in der Mitte des Tellers platzieren und mit etwas Orangenabrieb bestreuen. Das Lammcarrée in Scheiben schneiden, die Schnittflächen pfeffern und salzen und etwas geschäumte Butter daraufgeben.

Ali Güngörmüs am 22. Dezember 2014