

Lamm-Koteletts mit Falafel und Harissa-Minz-Joghurt

Für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammkoteletts	2 EL Rapsöl	1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig	1 Knoblauchzehe	

Für die Falafel:

50 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	100 g Kichererbsen (eingeweicht)
1 EL Olivenöl	1 Prise Ras-el-Hanout	$\frac{1}{2}$ TL Dukkah
$\frac{1}{2}$ TL Anapurna-Currypulver	100 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 EL braune Butter	2 Eigelb
50 ml Rapsöl	1 kleine Ingwerknolle	1 Prise Zucker
Salz		

Für den Joghurt:

150 g Joghurt	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ TL Harissa
Minze	Salz	Pfeffer

Die Schalotten schälen und grob würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Die Gewürze und die Kräuter mit den Schalotten und dem Knoblauch in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen, bis die Schalotten glasig sind.

Nun die Kichererbsen dazu geben. Mit Gemüsefond ablöschen und etwa 45 Minuten köcheln lassen, bis die Kichererbsen weich sind. Den Ingwer kleinschneiden und dazu geben. Mit etwas Salz und Zucker abschmecken.

Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, die Eigelbe unterrühren. Kleine Bällchen formen und in einer Fritteuse oder in einer großen Pfanne mit Rapsöl braten. Danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Harissa-Minz-Joghurt die Minze feinhacken und die Zitrone auspressen. Den Joghurt mit der Minze und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Harissa abschmecken. Die Lammkoteletts in einer großen Pfanne mit dem Öl und dem Knoblauch von beiden Seiten anbraten. Thymian und Rosmarin dazugeben.

Den Harissa-Minz-Joghurt auf zwei Teller streichen und je zwei Falafel darauf setzen. Je ein Lammkotelet auflegen und mit Petersilienblättern garnieren.

Ali Güngörmüs am 27. März 2015