

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 7. Januar 2019** ▪
▪ **Leibgericht mit Alfons Schuhbeck**



Annika Hermenau

Lammlachs mit türkischem Bulgursalat und Dattelcreme

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammlachse:

2 Lammlachse à 200 g
2 TL getrockneter Thymian
2 TL getrockneter Chili
2 TL getrockneter Koriander
2 TL getrockneter Rosmarin
3 EL natives Olivenöl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Lammlachse waschen und trockentupfen. Für das Fleisch eine Gewürzmischung aus Thymian, Chili, Koriander und Rosmarin herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch mit der Gewürzmischung und dem Öl marinieren. Eine Grillpfanne mit Öl erhitzen. Das Lamm von jeder Seite etwa 1,5 Minuten scharf anbraten. Anschließend für ca. 10-15 Minuten bei 80 Grad auf dem Rost in den Backofen geben.

Für den Bulgursalat:

150 g feiner Bulgur (köftelik)
1 kleine Zwiebel
10 kleine Cherrytomaten
2 Frühlingszwiebeln
½ Zitrone
¼ Bund glatte Petersilie
2-3 Stiele Minze
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikamark (Aci Biber Salcasi)
2 EL Granatapfelsirup (Nar Eksili Sos)
1 TL Pul Biber
½ TL Kreuzkümmel
40 ml Olivenöl
3 EL neutrales Öl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit 300 ml Wasser erhitzen.

Bulgur mit kochendem Wasser in einer hitzebeständigen Schüssel übergießen. 1 TL Salz hinzufügen und umrühren. Das Ganze solange immer wieder umrühren, bis der Bulgur die Flüssigkeit aufgesogen hat. Der Bulgur sollte al dente sein. Zwiebel abziehen und klein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin glasig anbraten. Tomaten- und Paprikamark hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Die Mischung zu dem Bulgur hinzufügen und gut umrühren. Zitronenhälfte auspressen. Zitronensaft, Granatapfelsirup, Pul Biber, Kreuzkümmel und Olivenöl hinzufügen und vermengen.

Frühlingszwiebel waschen, putzen und in kleine Ringe schneiden, Cherrytomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln, hacken und unter den Bulgur heben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Dattelcreme:

80 g entsteinte Softdatteln
1 Knoblauchzehe
100 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Schmand
1 TL Harissapaste
½ TL Curry

Knoblauch abziehen und zusammen mit den Datteln in die Moulinette geben, alles fein mixen. Knoblauch-Dattel-Masse mit Frischkäse, Schmand, Harissapaste und Curry vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.