



Tabouleh (Bulgur) Salat mit frischen Kräutern, Medjoul-Dattel und Sainte-Maure Käse

Zutaten für 20 Personen

0,5 kg grober Bulgur, vor dem Kochen 1 x waschen
2 Gemüsezwiebeln
Bund/100 g glatte Petersilie, gut waschen und die Blätter abzupfen
Bund/100 g Koriander, gut waschen, dabei im Bund lassen
Bund/100 g Schnittlauch, feine Ringe schneiden
20 Medjoul-Datteln, entkernen, aber dabei die zwei Hälften verbunden lassen
400 g Sainte-Maure Käse (Ziegenkäse)
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln sehr fein hacken und in reichlich Olivenöl und Salz goldgelb anbraten. Den Bulgur dazugeben und nach Packungsanweisung, zusammen mit den gebratenen Zwiebeln, kochen. Danach gut ausdampfen lassen, und falls erforderlich abseihen. Der Bulgur darf nicht nass sein, sondern locker wie Reis oder Couscous. Mit Salz und Olivenöl abschmecken. Vollständig abkühlen lassen.
Kurz vor dem Servieren die frisch gehackten Kräuter untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Stück Saint-Maure in die Dattel legen. Eine Portion Tabouleh anrichten und darauf eine Dattel mit Käse legen.
Das Gericht in kleinen Schälchen servieren.

Lachsfilet mit Silan-Glasur und gerösteten Sesamsamen

Zutaten für 20 Personen

1 kg Lachsfilet, Mittelstück, grätenfrei, mit Haut: Den Fisch in 20 gleichgroße Stücke schneiden (50g / Stück).
100 g Silan, Dattelsirup 100%
4 EL Sojasauce
50 g Sesamsamen, geröstet
Bund Frühlingszwiebeln, gewaschen und getrocknet, in dünne, diagonale Ringe geschnitten

Silan mit Sojasauce kurz aufkochen lassen.
Die Lachsstücke salzen und pfeffern, in Öl scharf anbraten, bis die Haut schön knusprig ist. Die Stücke umdrehen, die Silan-Soja-Sauce zwischen die Stücke gießen und auf sehr niedriger Temperatur ziehen lassen, bis sie gar sind.
Mit etwas Sesam bestreuen und mit ein paar Zwiebelringen dekorieren.
Das Gericht auf einem kleinen Tellerchen oder in Schälchen servieren.

Kebab-Lollipop

Lammkebab auf Zimtstange mit TahinisaUCE oder auf pikantem Kirschtomatensalat

Zutaten für 20 Personen

1,2 kg Rinderhack, wenn möglich mit Lammfleisch oder -fett (Anteil 10%)
2 rote Zwiebeln, fein gehackt
50 g Pinienkerne, goldbraun geröstet
20 Zimtstangen (ca. 8-10 cm)
100 g Tahini (100% Sesampaste)
1 Zitrone, gepresst
1 kg kleine Kirschtomaten, waschen und abtrocknen, gerne verschiedene Sorten und Farben
Balsamessig
1 TL Basilikum, getrocknet
4 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt

Fleisch, Zwiebeln und Pinienkerne gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten. Abschmecken. Von der Masse 60-80-Gramm-Portionen zu Kebabs formen und auf die Zimtstangen stecken, gut festdrücken.

Tahini mit dem Saft einer halben Zitrone und 80 ml kaltem Wasser (ideal ist Eiswasser) verrühren, bis die Masse sämig wird. Die Konsistenz soll flüssig, wie flüssiger Honig, werden. Wenn nötig, Wasser zufügen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

In einer Schüssel den Rest Zitronensaft, 3-5 EL Olivenöl, 1-2 EL Balsamessig, Basilikum mit Knoblauch vermengen. Die Tomaten halbieren (größere Sorten vierteln). Kurz vor dem Servieren in die Schüssel geben und erst vor dem Verzehr mit der Sauce verrühren. Das Gericht in einer Schale servieren.