

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. September 2024** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Hannah Käthler

Orientalischer Kräutersalat mit Johannisbeeren und Simit Kebab

Zutaten für zwei Personen

Für die Simit Kebab:

230 g Lammhackfleisch
 3 EL feiner Bulgur
 1 Frühlingszwiebel
 ½ kleine Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 ½ Chilischote
 4 EL Pistazien, ohne Schale
 ½ Bund glatte Petersilie
 3 Zweige Minze
 ½ TL Pul Biber
 1 Msp. gemahlener Piment
 1-3 EL Semmelbrösel
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Bulgur mit etwas Wasser köcheln lassen.

Petersilie und Minze zupfen. Knoblauch abziehen. Frühlingszwiebel grob zerkleinern. Zwiebel abziehen und vierteln. Chili grob zerkleinern. Alles außer dem Bulgur mit Pistazien, Pul Biber und Piment pürieren. Die Mischung sollte am Ende noch ein paar feine Stückchen haben. Bulgur abgießen und die Flüssigkeit ausdrücken. Bulgur mit Lammhackfleisch und der Pistazien-Kräuter-Mischung in eine große Schüssel geben, salzen, pfeffern und gut vermengen. Sollte die Masse zu feucht sein, nach Bedarf Semmelbrösel untermengen. Masse in sechs Würste formen. Rohen Simit Kebab eine kurze Zeit in das Gefrierfach stellen, damit sie fest werden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Simit Kebab darin von allen Seiten scharf anbraten. Zum Fertigbaren circa 3-5 Minuten in den Ofen geben.

Für den Kräutersalat:

1 Bund Koriander
 1 Bund Dill
 1 Bund Minze
 1 Bund glatte Petersilie
 125 g rote Johannisbeeren
 ½ Zitrone, Saft
 1 EL Granatapfelsirup
 ½ EL Honig
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter sehr grob hacken. Johannisbeeren waschen und vom Stiel entfernen. Zitrone halbieren und ½ EL Saft auspressen. Ein Dressing aus Granatapfelsirup, Zitronensaft, Honig und Olivenöl anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Johannisbeeren und Dressing mit den Kräutern vermengen.

Für die Garnitur:

1 EL Butter
 1 EL Joghurt
 30 g Pistazien, ohne Schale, geröstet
 und gesalzen
 1 TL scharfes Paprikapulver
 1 TL Sumach

Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Paprikapulver hinzugeben, durchrühren und kurz erhitzen. Pistazien grob hacken.

Salat auf Teller geben, Simit Kebab darauflegen und mit Joghurt und Butter-Paprika-Sauce beträufeln. Mit Sumach und Pistazien garniert servieren.