

Dekonstruierter Döner de luxe

Für zwei Personen

Fleisch:

300 g Lamm-Filet	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	4 Zweige glatte Petersilie
1 Chili-Schote (scharf)	Rapsöl, Salz, Pfeffer	

Krautsalat:

200 g Spitz-Kohl	2 EL Brandweinessig	4 EL Rapsöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Pfeffer

Joghurt-Sauce:

200 g Joghurt 3,5%	10 Minz-Blättchen (frisch)	1 Limette
Salz, Pfeffer		

Scharfe Sauce:

1 rote Paprika	100 ml Rotwein	200 g passierte Tomaten
2 EL Tomatenmark	1 MSP Baharat	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	1 EL Zucker	1 Limette
Salz, Pfeffer		

Brotwürfel:

$\frac{1}{4}$ Pide oder Fladenbrot	1 TL Schwarzkümmel	1 TL Baharat
Rapsöl, Salz, Pfeffer		

Salat:

4 Cherry-Tomaten	1 kleiner Frisee-Salat	1 rote Zwiebel
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Das Lammfilet in etwa acht Zentimeter lange und gleichmäßig dicke Stücke zuschneiden. Die Filets salzen, mit etwas Olivenöl bepinseln. Die Reststücke in sehr feine Würfel zu Hackfleisch schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen, fein schneiden und zum Hackfleisch geben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel abschmecken. Aus der Masse vier kleine Buletten formen und etwa zehn Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Filets und Buletten mit wenig Olivenöl in einer sehr heißen Pfanne schnell rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen auf einem Gitter zehn Minuten fertig garen. Den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und so dünn wie möglich in feine Streifen schneiden, in einer Schale mit Salz und Zucker bestreuen und gut durchkneten. Nach etwa zehn Minuten den Salat mit Brandweinessig und Rapsöl vermischen. Anschließend mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Zusammen mit Zucker in einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Tomatenmark zufügen und anrösten. Die Paprika mit einem Sparschäler schälen, von Strunk und Kernen befreien und in grobe Würfel schneiden. In die Pfanne geben und kurz anrösten. Die passierten Tomaten dazu geben und etwa 5 min köcheln lassen. Die Sauce in einen Mixbehälter geben und fein mixen. Mit Baharat, Salz, Zucker und einem Spritzer Limettensaft abschmecken. Das Fladenbrot in zentimetergroße Würfel schneiden. In eine Schale geben und mit Rapsöl vermischen. Schwarzkümmel zufügen und mit Baharat abschmecken. In einer heißen Pfanne kurz anrösten. Den Salat in feine Stücke zupfen. Die Tomaten vierten und entkernen. In feine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren, von der Wurzel befreien und in sehr feine Streifen schneiden. Die Minzblättchen abzupfen und sehr fein schneiden. Mit dem Joghurt vermischen und mit einem Spritzer Limettensaft, Salz und Zucker abschmecken. Den „Dekonstruierten“ Döner Deluxe auf Tellern anrichten.

Torsten Kluske am 02. März 2015