

Döner mit Roastbeef à la Michael Kempf

Für 4 Personen

2 Zweige Minze	1 Zitrone, unbehandelt	250 g Schafsjoghurt
1 TL grobkörniger Senf	Meersalz, Kreuzkümmel	1 Kopf Römersalat
6 Radieschen	3 Zweige Koriander	2 Schalotten
1 Oxsenherztomate	100 g Ziegenfrischkäse	400 g Roastbeef
1 EL Olivenöl	1 Fladenbrot	getr. Chili, gemahlen

Minze abspülen, trocken schütteln und sehr fein schneiden. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Joghurt mit Senf, Zitronenschale und Minze verrühren. Mit Meersalz, Kreuzkümmel und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Radieschen waschen, in Stifte schneiden. Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter zupfen. Schalotten schälen, in sehr feine Ringe schneiden und mit Radieschen, Koriander und Salatstreifen mischen. Tomate waschen, in dünne Scheiben schneiden und mit Meersalz würzen. Ziegenkäse würfeln. Roastbeef in 4 Scheiben schneiden, auf einer Grillpfanne mit wenig Olivenöl von beiden Seiten kurz anrösten, warm stellen. Fladenbrot vierteln und im Sandwichmaker oder in einer Pfanne knusprig grillen. Fladenbrot mit dem Schafsjoghurt bestreichen. Salat, Ziegenkäse und Tomaten auflegen. Roastbeef in sehr dünne Scheiben schneiden und auf dem Salat verteilen. Mit Meersalz und Chili würzen.

Michael Kempf 27. April 2012