

# Arabisches Fladenbrot auf Artischocken-Feigen-Salat

## Für 4 Personen

### Gefülltes arabisches Fladenbrot:

2 Zehen Knoblauch	1 TL Ingwer	300 g Rinderhackfleisch
1 Ei	2 TL Harissa	0,5 TL Salz
0,25 – 0,5 TL Kardamom, gemahlen	0,25 – 0,5 TL Ingwer, gemahlen	Minzeblätter
Fladenbrot, arabisch, dünn	Öl	Chilisalz

### Salat:

4 Artischocken	1 – 2 Zitronen	150 ml Geflügelbrühe
4 Feigen, reif	0,5 Granatapfel	2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft	60 ml Rotwein	40 ml Portwein, rot
1 EL Granatapfelsirup, sauer	1 EL Granatapfelsirup, süß	1 TL Balsamico, dunkel
5 EL Olivenöl, mild	Pfeffer	Chilisalz

Salz

### Minz-Joghurt:

200 g Joghurt	1 Zitrone, unbehandelt	1 – 2 TL Minzeblätter
1 Prise Puderzucker	Chilisalz	2 Handvoll Salatblätter

Gefülltes arabisches Fladenbrot: Den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Den Ingwer fein reiben. Etwa einen Teelöffel Minzeblätter fein schneiden. Das Fleisch mit den Gewürzen, Harissa, Ei und Salz verkneten und den geriebenen frischen Ingwer sowie die Knoblauchwürfelchen und die Minze zugeben und unterarbeiten. Das Fladenbrot kurz im Ofen aufbacken. Anschließend mit dem Messer rundum einschneiden und einmal aufklappen. Mit der Hackfleischmasse dünn füllen, den Brotdeckel wieder auflegen und mit den Händen festdrücken. Mit Klarsichtfolie aufrollen und kurz einfrieren. Bei Bedarf in Scheiben schneiden und mit Öl bei milder Hitze in einer Pfanne knusprig braun braten, mit Chilisalz würzen.

Salat: Von den Artischocken die Stiele ausbrechen, die holzigen äußeren Blätter weg schneiden und den Boden freilegen. Von innen das Heu entfernen, den Boden halbieren und in Ecken schneiden. Die Stiele schälen und in dünne schräge Scheiben schneiden. Zwischendurch mit Zitronensaft beträufeln und in Zitronenwasser einlegen. Anschließend in der Brühe in vier bis fünf Minuten weich dünsten, vom Herd nehmen und in einer kleinen Schüssel mit Zitronensaft, zwei Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Die Feigen waschen und in dünne Spalten schneiden. Von dem Granatapfel die Kerne mit Hilfe einer Schöpfkelle auslösen. Den Rotwein mit dem Portwein in einem kleinen Topf auf circa zwei Esslöffel einreduzieren lassen. Mit beiden Granatapfelsirupen und dem Balsamico in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, dabei nach und nach das Olivenöl in einem dünnen Strahl einfließen lassen. Zum Schluss das Dressing mit Salz, Chilisalz und Pfeffer würzen und die Granatapfelkerne unterrühren. Anschließend die Feigen darin marinieren.

Minz-Joghurt: Etwa einen Teelöffel Zitronensaft auspressen und etwas Schale abreiben. Den Joghurt mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und der Minze vermischen und mit Chilisalz und einer Prise Zucker würzen.

Anrichten: Den Minzjoghurt als Spiegel auf vier kalte Teller verteilen. Marinierte Artischocken und Feigen darauf setzen und die gerösteten Fladenbrotscheiben anlegen. Mit den Salatblättern ausgarnieren.

Alfons Schuhbeck am 19. August 2011