

Börek mit Couscous-Salat und Minz-Joghurt

Für zwei Personen

Für die Börek:

1 Pack. dreieckiger Yufka-Teig	250 g Schafskäse	1 rote Chilischote
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	1 Ei
3 EL Ajvar	1-2 TL Paprikapulver	1 Zweig Koriander
1 Zweig Minze	1 Zweig glatte Petersilie	2 EL Olivenöl

Pflanzenfett

Für den Couscous-Salat:

125 g Couscous	1 rote Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
100 g Kirschtomaten	1 Frühlingszwiebel	1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Limette	50 g Schafskäse
3 EL Ajvar	1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL flüssiger Honig
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	2 TL Paprikapulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Minz-Joghurt:

100 g griech. Joghurt	2 Knoblauchzehen	2 EL Mayonnaise
1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Minze	Salz, Pfeffer

Für die Börek: Die Chilischote abbrausen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und fein Scheidewänden und Kernen befreien. Klein hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Koriander, Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Chili, Knoblauch, Koriander, Minze und Petersilie in einen Mixbecher geben, dann Schafskäse, Ajvar, Zitronensaft, Olivenöl und Paprikapulver hinzugeben. Alles mit einem Stabmixer vermengen.

Yufka-Teig auf der Arbeitsfläche auslegen, die Schafskäse-Kräutermasse portionsweise auf die Teigblätter geben und einrollen. Ei verquirlen, die Teigenden damit bestreichen und auf diese Weise fixieren. Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin ringsherum braten, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Couscous-Salat: Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Gurke waschen und würfeln. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Paprika waschen, trockentupfen, dann halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und anschließend den Couscous hinzufügen.

Limette halbieren und den Saft auspressen. Ajvar mit 125 ml lauwarmem Wasser, Tomatenmark, Paprikapulver, Honig und dem Saft einer halben Limette vermengen. Sud zum Couscous geben, vermengen und ziehen lassen. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Couscous mit Gurke, Tomaten, Paprika, Petersilie und Minze vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden. Schafskäse grob zerbröseln. Beides mit dem Couscous-Salat anrichten.

Für den Minz-Joghurt: Knoblauch abziehen und pressen. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Joghurt mit Knoblauch, Petersilie, Minze und Mayonnaise vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Moritz Geschke am 11. Mai 2021