



Lammkoteletts mit glasierten Feigen und Kritharaki-Oliventörtchen

Zutaten (für vier Portionen)

12 Lammkoteletts
2 EL Olivenöl
Knoblauchsatz
4 große blaue Feigen
1 EL Ahornsirup
Saft einer Zitrone
4 Minzekrönchen

Törtchen:

120 g Kritharaki
40 g Schalotten
80 g feine Paprikaschotenwürfel
1 EL gehackte Minze
3 Eier (L)
2 EL Sauerrahm
2 EL Aiwar
Chiliflocken
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Lammkoteletts dezent mit Salz und Pfeffer würzen, mit Öl beträufeln, abdecken, kaltstellen. Kritharaki in leicht gesalzenem Wasser kochen, abschütten, kurz abkühlen lassen. Schalotten und Paprikawürfel kurz glasig dünsten, zusammen mit der Minze und den Kritharaki vermengen. Törtchenringe ausfetten und Kritharakimischung einfüllen. Eier mit Sauerrahm und Aiwar gut verschlagen, mit Salz und Chiliflocken würzen und diese Masse über die Kritharaki-Masse geben. Im Backofen bei 140 Grad circa 20 Minuten stocken lassen.

Die Feigen in Spalten zerteilen. Ahornsirup mit Zitronensaft erhitzen, Feigen einlegen und unter mäßiger Hitze glasieren.

Lammkoteletts rosa braten, auf Tellern anrichten und die Feigen daraufsetzen. Das Törtchen dazu reichen. Auf Wunsch mit etwas leicht gebundenem Lammfond servieren.

Trauben-Couscous-Salat mit Kichererbsen, Salzlakenkäse und Ingwerzetschgen

Zutaten (für vier Portionen)

150 g Couscous
120 g Kichererbsen
1 Frühlingszwiebel in Ringen
100 g kleine Zucchiniwürfel
100 g Tomatenwürfel
80 g gelbe Paprikaschotenwürfel
120 g kernlose Trauben
250 g Salzlakenkäsewürfel
Saft von 4 Limetten
4 EL Olivenöl kalt gepresst
2 Msp. Kreuzkümmel
4 Zwetschgen
1 TL gehackter Ingwer
1 EL Olivenöl
2 Msp. Chiliflocken
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Couscous mit heißem Wasser überbrühen, quellen und dann abkühlen lassen und mit den Kichererbsen vermengen. Paprikaschoten, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Zucchini und halbierte Trauben zugeben und alles mischen. Limettensaft mit Olivenöl, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer verrühren, über den Salat geben, durchheben, kurz ziehen lassen. Dann den Salzlakenkäse unterheben.

Zwetschgenspalten mit Ingwer, Öl und Chiliflocken vermengen und auf dem angerichteten Salat verteilen, mit Minzekronen ausgarnieren.