# LAMMSPIEßE IM FLADENBROT MIT ZWIEBELSALAT

REZEPT VON SALLY ÖZCAN

## ZUBEREITUNG

### Lammspieße mit Zwiebelsalat

Das Fleisch in 1,5 cm kleine Würfel schneiden. Aus den übrigen Zutaten eine Marinade anrühren. Das Fleisch darin einlegen und am besten abgedeckt im Kühlschrank eine Nacht ziehen lassen. Anschließend locker, aber gleichmäßig auf die Spieße aufspießen und auf dem Holzkohlegrill von allen Seiten knusprig grillen. Für den Salat die Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden. Die Petersilie hacken und mit den übrigen Zutaten verrühren.

Die gegrillten Lammspieße mit dem Salat im Fladenbrot ganz heiß servieren.

## ZUTATEN

### Lammspieße

| | |
|---|---|
| **1 kg** | Lammfleisch |
| **2 EL** | Tomatenmark |
| **2 TL** | Salz |
| **2 EL** | Paprikapulver (edelsüß) |
| **2 TL** | Pfeffer |
| **50 g** | Sonnenblumenöl |
| **1** | Zitrone (Saft) |
| **4 EL** | Bergbohnenkraut |
| **2 TL** | Kreuzkümmel (gemahlen) |
| **2 EL** | Minze (getrocknet) |
| **2 EL** | Chiliflocken |

### Zwiebelsalat

| | |
|---|---|
| **3** | rote Zwiebeln |
| **1/2 Bund** | Petersilie (glatt) |
| **3 EL** | Essigbaumgewürz |
| **1 1/2** | Zitrone (Saft) |
| **3 EL** | Olivenöl |
| **1/2 TL** | Salz |
| **1/2 TL** | Pfeffer |
| **1 Prise** | Chiliflocken |
| | Fladenbrot zum Servieren |

# BAISER MIT SAHNECREME UND FRÜCHTEN

REZEPT VON SALLY ÖZCAN

## ZUBEREITUNG

### Baiser mit Sahnecreme und Früchten

Das Eiweiß mit der Prise Salz steifschlagen. Anschließend den Zucker langsam einrühren und den Eischnee so lange weiterschlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dies dauert etwa 8–10 Minuten. Den Vanilleextrakt zum Baiser geben und Stärke hinzu sieben. Die Zutaten nur kurz mit einem Teigschaber einrühren. Die Baisermasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und auf 30 x 35 cm verstreichen. Die Baiserplatte im 110 °C heißen Ofen für 40–45 Minuten backen, bis sie trocken ist. Zuletzt aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Für die Sahnecreme zunächst die Sahne mit einem Handmixer steif schlagen und danach vorsichtig unter den Quark heben. Den Vanilleextrakt und den Tonkaextrakt zum Schluss dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

Die fertige Sahnecreme mit einem Teigschaber auf der abgekühlten Baiserplatte glatt verteilen. Mit den Früchten garnieren. Die weiße Kuvertüre in einem Spritzbeutel im Wasserbad anschmelzen, um damit zuletzt die Baiserplatte zu dekorieren.

## ZUTATEN

### Baiser

| | |
|---|---|
| **4** | Eiweiß |
| **1** | Prise Salz |
| **200 g** | Zucker |
| **1 TL** | Vanilleextrakt |
| **1 TL** | Speisestärke |

### Sahnecreme

| | |
|---|---|
| **250 g** | Quark |
| **200 g** | Sahne |
| **1 TL** | Vanilleextrakt |
| **1 TL** | Tonkaextrakt |

### Topping

| | |
|---|---|
| **250 g** | Erdbeeren |
| **150 g** | Himbeeren |
| **150 g** | Blaubeeren |
| **100 g** | Aprikosen |
| **50 g** | weiße Kuvertüre |