

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Januar 2019** ▪  
**Tagesmotto „Hot & Spicy“ mit Nelson Müller**



**Michelle Ghofrani**

**Israel: Shakshuka mit Aubergine, Lammhack, Tahini-Sauce und arabischem Brot**

**Zutaten für zwei Personen**

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>Für das Shakshuka:</b><br/>                 2 Auberginen<br/>                 350 g Lammhackfleisch<br/>                 1 Zwiebel<br/>                 1 Schalotte<br/>                 4 Knoblauchzehen<br/>                 2 EL Tomatenmark<br/>                 1 EL Paprikamark<br/>                 ½ Dose gestückelte Tomaten<br/>                 ½ EL Honig<br/>                 1 eingelegte Zitrone<br/>                 4 Eier<br/>                 ½ Bund Koriander<br/>                 Olivenöl<br/>                 1 TL Chiliflocken<br/>                 1 gehäuften TL gemahlene Zimt<br/>                 2 TL gemahlene Kreuzkümmel<br/>                 2 TL Zatar<br/>                 1 TL Raz el Hanout<br/>                 1 TL geräuchertes Paprikapulver<br/>                 Meersalzflöckchen<br/>                 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p> | <p>Den Ofen-Obergrill auf volle Stufe stellen. Auberginen waschen und trockentupfen. Rundum mit einem scharfen Messer einschneiden und im Ofen für 20 Minuten grillen. Nach der Garzeit die Haut der Auberginen mit einem Küchensbrenner abflämmen. Die Haut entfernen und das Fleisch grob hacken.</p> <p>Zwiebel und Schalotte abziehen, in Halbmond-förmige Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl Gold-braun braten. Knoblauch abziehen und pressen. Zusammen mit dem Lammhack zur Pfanne geben und alles kräftig braten. Zimt, Kreuzkümmel, Chiliflocken, Zatar, Raz el Hanout, Tomatenmark, Paprikamark und Tomatenstücke dazugeben und weitere 5 Minuten braten. Auberginen unterrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die eingelegte Zitrone vom Fruchtfleisch befreien und die Schale in feine Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und mit den Zitronenwürfeln zur Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Honig abschmecken. Das Shakshuka in eine feuerfeste Form geben, 4 kleine Mulden formen und jeweils ein Ei hineingeben. Eier mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Olivenöl über das Shakshuka geben, und die Auflaufform unter den Ofen-Grill geben bis die Eier geschmort sind und das Eigelb noch flüssig ist.</p> |
| <p><b>Für die Tahini-Sauce:</b><br/>                 3 EL Tahini<br/>                 1 Knoblauchzehe<br/>                 1 Zitrone (Saft)<br/>                 1 TL Honig<br/>                 3 EL Sahne<br/>                 1 TL gemahlene Kreuzkümmel</p>   | <p>Knoblauch abziehen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Tahini, Knoblauch, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Honig und Sahne in einen Standmixer geben und pürieren. Etwas Wasser dazugeben bis eine zähflüssige Sauce entsteht.</p>   |

- Für das Arabische Brot:** Milch und Butter in einen Topf geben und erwärmen.
- 200 ml Vollmilch
  - 50 g Butter
  - 300 g Mehl
  - Ghee
  - 1 TL Salz
- Mehl und Salz in eine Schüssel geben, die Milch-Butter Mischung dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Folie einwickeln und für 10 Minuten ruhen lassen.
- Eine Pfanne erhitzen, den Teig in 4 gleichgroße Stücke teilen und jeweils zu 2 mm dünnen Fladen ausrollen. Einige Tropfen Ghee zur Pfanne geben und die Fladen einzeln von beiden Seiten Gold-braun braten. Fladen aus der Pfanne nehmen und mit etwas Butter bestreichen.
- Für die Garnitur:** Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Pinienkerne anrösten, Chili in dünne Ringe schneiden. Tahini-Sauce über das Shakshuka träufeln, mit Koriander, Pinienkernen und Chili garnieren und zusammen mit dem Fladenbrot servieren.
- ½ Bund Koriander
  - 20 g Pinienkerne
  - 1 milde rote Chilischote