

Köfte Ekmek



Zutaten für 4 Personen

- 1 Ekmek Brot (türkisches Weissbrot in Spitzform, wahlweise 4 Minifladenbrote)
- 1 kleine rote Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Prise Sumach
- 1 Prise Salz
- 1 grosser Bund Petersilie, fein gehackt
- 1 Gemüsezwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 350 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Lamm)
- 1 Ei (M)
- 1 TL Olivenöl
- 1/2 TL frisch gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Prise Chiliflocken
- 1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1/2 TL Salz
- 4 milde, grüne Spitzpaprika (auf türkisch carliston biber)
- 1 sonnenreife Fleischtomate, in Scheiben geschnitten



Köfte Ekmek

Zubereitung

1. Das Brot halbieren und dann noch mal längs teilen. Die innere weiche Brotkrume teilweise entfernen und beiseite legen. Die rote Zwiebel in feine Streifen schneiden und mit Sumach und Salz würzen. Petersilie hacken und ein Drittel davon mit den roten Zwiebeln zu einem Zwiebelsalat vermischen.
2. Hackfleisch, Gemüsezwiebel, Knoblauch, Petersilie, Ei, Olivenöl und etwa der Hälfte der zerbröselten Brotkrumen in eine Schüssel geben. Mit Kreuzkümmel, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Die Hackfleisch-Masse gut vermengen, mit befeuchteten Händen ca. zwölf Frikadellen (auf türkisch Köfte) formen und etwas flach drücken.
3. Die Köfte acht bis zehn Minuten über der Glut grillen (Orhan spießt die gegrillten Köfte gegen Ende auf lange Stahlspieße, um auch die Kanten knusprig grillen zu können).
Die Spitzpaprika auch von allem Seiten grillen.
4. Nun je eine Brottasche mit zwei Scheiben Tomate, einer gegrillten Spitzpaprika, etwas Zwiebelsalat und drei gegrillten Köfte belegen und sofort servieren.

Afiyet olsun! (zu deutsch: Guten Appetit!)

Rückwärts gebratenes Rinds-Steak mit Kizartma, mediterranes gebackenes Gemüse mit Joghurt – Tomatensauce (für vier Personen)



Zutaten Rinds-Steak

- 4 Rinder-Steaks ca. 200g
- hochwertiges Olivenöl
- Piment
- grobes Salz
- frischer Knoblauch

Zutaten Kizartma

- 1 grosse Aubergine, in Scheiben geschnitten
- 1 grosse Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 1 grüne türkische Spitzpaprika (können auch ungarische sein)
- 500 g Kartoffeln

Für die Sauce:

- 500 g Nature Joghurt
- 1 grosse Dose Pelati oder geschälte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz / Pfeffer



Zubereitung Steak

1. Das Salz und den Piment in einem Mörser grob zerdrücken
2. Den frischen Knoblauch am Stumpf waagrecht in Scheiben schneiden
3. Das Steak mit dem Gemisch aus Olivenöl, Salz, Piment und frischem Knoblauch kräftig einreiben
4. Eine Klarsichtfolie um das Steak 1-2x wickeln, so dass kein Olivenöl raustropft
5. Das Ganze in einer Auflaufform in den Ofen bei 80 °C geben (keine Angst, die Folie hält locker bis 100 °C)
6. Nach ca. 45–90 Minuten Garzeit kann das Steak aus dem Ofen genommen und in einer Pfanne bei grosser Hitze gebraten werden. Das Steak in der Pfanne ruhig mehrmals wenden. Dabei soll es aussen knusprig und innen saftig sein.

Zubereitung Kizartma

1. Die Auberginen und die Zucchini halb schälen (abwechselnd, gestreift eben) und dann in Scheiben schneiden, nicht zu dicke Scheiben (1-2 cm).
2. Die Paprikaschoten putzen und in zwei bis 3 Stücke teilen.
3. Die Kartoffeln schälen und je nach Geschmack schneiden. Typisch sind auch hier Scheiben, auch nicht zu dick - aber nicht so dünn wie Chips.
4. Nun das ganze Gemüse waschen und in ein Handtuch bzw. Küchentuch zum abtropfen legen. Das Gemüse sollte auf jeden Fall gründlich abgetropft sein.
5. Das Gemüse nach dem Abtropfen salzen. In einer Pfanne nun reichlich Öl erhitzen und das Gemüse nach und nach darin braten. Mit welchem Gemüse man anfängt ist relativ egal. Es ist Geschmacksache, wie lange das Gemüse in der Pfanne bleibt.
6. Für die Sauce die Dose Tomaten nun einfach in einer Pfanne oder einen Topf geben. Etwas salzen, pfeffern und auch mit Knoblauch abschmecken und bei schwacher Hitze einfach ca. 15 Minuten kochen.

Nun das fertige Gemüse auf einer Platte oder in einer tieferen Form anrichten. Erst das Gemüse, dann den Joghurt darüber geben und zuletzt dann die fertige Tomatensauce. Man kann aber auch den Joghurt und die Tomatensauce extra dazu reichen und jeder nimmt sich auf seinen Teller die Sauce.

Afiyet olsun! (zu deutsch: Guten Appetit!)

Sadrazam Lokumu ~ Das kleine Vergnügen des Wesirs (für vier Personen)



Zutaten Creme-Füllung

- 500ml Milch
- 4 EL Mehl
- 100g Zucker
- 1 pk Natürliches Bourbon-Vanille Aroma

Zutaten Bisquit

- 4 Eier
- 200g Zucker
- 1 Backpulver
- etwa 190g Mehl
- ca. 400ml Milch zum Befeuchten
- 100-120g Kokosraspel



Zubereitung

- In einem kleinen Topf Milch, Mehl und Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Den Herd anmachen, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen bis die Creme eindickt. Die Bourbon-Vanille einrühren, beiseite Stellen und abkühlen lassen. Ab und zu umrühren.
- In der Zwischenzeit Eier und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren. Backpulver und Mehl dazu geben und weiter rühren. Backblech mit Backpapier auskleiden, den Teig eingießen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C ca. 10-15 Minuten backen bis der Bisquit-Teig leicht Farbe bekommt.
- Backblech aus dem Ofen nehmen, einmal der Länge nach durchschneiden und dann samt Backpapier der Länge nach aufrollen. Man kann dafür ein Geschirrtuch nehmen, damit man sich nicht die Finger verbrennt. Durch das Aufrollen mit dem Backpapier kann der Dampf nicht entweichen und der Biskuit bleibt feucht und reißt nicht.
- Nachdem der Bisquit abgekühlt ist wieder entrollen, wenden und das Backpapier vorsichtig entfernen. Die Creme-Füllung gleichmäßig auf beide Teigstücke verteilen und jeweils der Länge nach aufrollen. Im Abstand von 2,5cm kleine Stücke abschneiden. Milch zum Befeuchten in eine Schale und Kokosraspel auf einen Teller geben. Die kleinen Biskuit-Röllchen ganz kurz in die Milch tauchen und dann in den Kokosraspeln wenden. Auf einem Servierteller anrichten und servieren.

Tipp: Wenn man den Teig nach dem Backen einfach der Länge nach aufrollt, ohne zu schneiden, dann die Creme gleichmäßig verteilt und aufrollt, erhält man eine große Bisquitrolle statt zwei Kleine.

Variante: Auf Wunsch kann man die Sadrazam Lokumu mit gehackten, ungesalzenen Pistazien, geschmolzener Schokolade oder Früchten garnieren.

Afiyet olsun! (zu deutsch: Guten Appetit!)