Chochete vom 5. Juni 2023

Verschiedene türkische Dips mit Brot

*****

Patlicanli pilav / Geschichteter Kalbfleischpilaw mit Aubergine

*****

Un kurabiyesi / Mürbes Mandelgebäck

*****

Peter Brunner / Adrian Zumstein

Verschiedene türkische Dips mit Brot

Hummus Kicherersen-Dip

Zutaten:

- 125 g getrocknete Kichererbsen
- 1.5 Knoblauchzehen, geschält
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Kreuzkümmel gemahlen
- 3 EL tahin (Sesampaste)
- 1 EL Türkisches Sahnejoghurt
- ½ Bio Zitrone deren Saft
- Meersalz
- Sumach und Brot

Zubereitung:

1. Die Kichererbsen über Nacht in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag abgiessen und in einen grossen Topf geben. Mit reichlich kaltem Wasser bedecken, bei mittlerer Temperatur zum Kochen bringen,

dann bei milder Hitze 1 1/2 – 2 Std. köcheln lassen, bis die Kichererbsen gar sind. In ein Sieb abgiessen, dabei etwa 150 ml Garflüssigkeit auffangen. Die Kichererbsen unter fliessendem kaltem Wasser abspülen und die Häutchen entfernen. Die Kichererbsen in den Mixer füllen.

2. Den Knoblauch mit ½ EL Meersalz im Mörser zu einer Paste zerreiben, dann mit Olivenöl, Kreuzkümmel, tahin, Joghurt und der aufbewahrten Garflüssigkeit ebenfalls in den Mixer geben und alles nicht zu fein pürieren. Grosszügig mit Meersalz würzen, den Zitronensaft hinzufügen und nochmals durchmixen. Zum Servieren in eine Schüssel umfüllen und mit etwas Sumach bestreuen. Dazu passt knuspriges Brot

Cacik Joghurtdip mit Gurken

Zutaten:

- ½ Salatgurke
- 1 Knoblauchzehen, geschält
- 170 g Türkisches Sahnejoghurt
- 1 ½ EL Olivenöl extra
- ½ TL getrocknete Minzen (plus mehr zum Bestreuen)
- 1 TL frische Minzenblätter fein gehackt (plus mehr zum Bestreuen)
- Meersalz und gemahlener frischer schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Von der Salatgurke einige Scheiben abschneiden und beiseitestellen, den Rest raspeln, würfeln oder in Streifen hobeln und in ein Sieb legen. Mit Salz bestreuen und mit einem Teller beschweren. Mindestens 30 Min. abtropfen lassen. Danach die Gurke auf ein Geschirrtuch geben und die überschüssige Flüssigkeit herauspressen.

2. Den Knoblauch mit etwas Meersalz im Mörser zu einer Paste zerreiben. Mit Gurke, Joghurt, Olivenöl, getrockneter und frischer Minze in eine grosse Schüssel füllen und gut vermischen. Grosszügig mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Bis zum Verzehr kalt stellen, dann in eine Servierschüssel umfüllen,

mit etwas getrockneter Minze bestreuen und mit den Gurkenscheiben und frischer Minze garnieren.

Patlican ezmesi	**Dip mit gerösteter Aubergine**

Zutaten:

- 1 Aubergine klein
- 1 Knoblauchzehen, geschält
- 1 ½ EL Olivenöl Olivenöl extra (zum Beträufeln)
- 1 ½ EL Türkisches Sahnejoghurt
- ½ Bio Zitrone deren Saft
- 1 EL glatte Petersilie fein gehackt
- Meersalz und frischer schwarzer Pfeffer gemahlen

Zubereitung:

Die Aubergine mit einer Gabel rundum einstechen und bei 220 Grad 30 Minuten im Backofen garen. Mit einer Nadel kontrollieren, ob die Aubergine lind ist. Danach der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch entnehmen und in eine Schüssel geben. Mit dem Zitronensaft vermischen und für 15 Min. beiseitestellen. Anschliessend in ein Sieb geben, abtropfen lassen und mithilfe eines Löffels möglichst viel Flüssigkeit herausdrücken. Das Fruchtfleisch in eine saubere Schüssel füllen, Olivenöl und Joghurt zugeben und grosszügig mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Den Knoblauch mit etwas Meersalz im Mörser zu einer Paste zerreiben. Mit der Petersilie zur Auberginemischung geben und gut verrühren. Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln.

Patlicanli pilav / Geschichteter Kalbfleischpilaw mit Aubergine

Zutaten:

- 3 lange Auberginen etwa 700 g, der Länge nach in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Dose Tomatenstücke 400 g
- 200 ml Olivenöl extra (plus zum Beträufeln)
- 670 g Kalbsfleisch in 3 cm grosse Würfel geschnitten
- 1 mittelgrosse Zwiebel geschält und in dünne Ringe geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 ½ EL Petersilien glatt, fein gehackt
- ½ TL getrockneter Oregano
- ½ TL Kreuzkümmel gemahlen
- ½ TL Piment gemahlen
- ½ TL Biber Salcast (rote Paprikapaste)
- 1 ½ EL Tomatenmark
- 1 ½ EL Rotweinessig
- ½ EL Granatapfelsirup
- 200 g Langkornreis, abgespült
- Meersalz und frischer gemahlener Pfeffer

Ausserdem eine hohe runde Backform mit 20 cm Durchmesser, mit etwas Olivenöl eingefettet

Zubereitung:

1. Die Auberginenscheiben für 30 Min. in eine Schüssel mit kaltem Salzwasser legen. Ein Viertel des Olivenöls in einem Topf erhitzen und das Fleisch 5 – 7 Min. darin anbräunen. Mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel umfüllen.

2. Die Zwiebel und den Knoblauch mit Petersilie, Oregano, Kreuzkümmel und Piment in den Topf geben und etwa 5 Min. anbraten. Das angebratene Fleisch hinzufügen, grosszügig mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen und gut umrühren. Die Tomaten, die Paprikapaste, das Tomatenmark, den Essig, den Granatapfelsirup und etwa 250 ml warmes Wasser – oder so viel, dass die Mischung knapp bedeckt ist – hinzufügen. Gut umrühren, dann zugedeckt bei milder Hitze 1 – 1 ½ Std. unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Sauce dickflüssig eingekocht ist. Inzwischen den Reis in einem Topf mit Salzwasser 10 Min. vorgaren, dann in ein Sieb abgiessen. Den Backofen auf 180° C vorheizen.

3. Die Auberginen auf Küchenpapier abtropfen lassen, das restliche Öl bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne erhitzen, dann die Auberginenscheiben portionenweise darin goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die vorbereitete Backform mit den Auberginenscheiben so auskleiden, dass sie sich jeweils überlappen, dabei gut in die Form drücken. Die Scheiben sollten am Rand weit genug überhängen, um später über die Füllung geschlagen zu werden. Das Fleisch in die Form füllen und andrücken.

4. Die im Topf verbliebene Garflüssigkeit bei mittlerer Temperatur etwa 10 Min. einkochen. Den Reis untermischen, dann auf dem Fleisch in der Form verteilen, dabei gut andrücken. Die überhängenden

Auberginenscheiben über die Füllung klappen. Mit Backpapier oder Aluminiumfolie abdecken. Die Backform in einen hohen Bräter stellen, so viel Wasser in den Bräter giessen, dass die Backform zur Hälfte im Wasser steht. Für 45 – 60 Min. in den vorgeheizten Ofen schieben. Herausnehmen und auf einem Gitterrost 10 Min. abkühlen lassen.

5. Zum Servieren das Backpapier oder die Folie abziehen und mit einem Messer an der Innenseite der Form entlangfahren. Eine Servierplatte auf die Form legen, dann den Pilaw vorsichtig auf die Platte stürzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Den Pilaw mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden und sofort servieren.

Un kurabiyesi / Mürbes Mandelgebäck

Für 20 Stück

Zutaten:

- 120g Puderzucker (plus etwas zum Bestäuben)
- 300 g Mehl plus mehr zum Bearbeiten
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 250 g weiche Butter
- 1 Tüte Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 90 g blanchierte Mandeln, gemahlen oder fein gehackt

Ausserdem

1 – 2 Backbleche, mit Backpapier ausgelegt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Das Mehl in eine zweite Schüssel sieben, dann das Backpulver und das Salz hinzufügen.

2. Die Butter mit dem Elektrischen Handrührgerat oder in der Küchenmaschine cremig rühren.

3. Den gesiebten Puderzucker nach und nach zur Butter geben und 5 Min., weiterrühren. Den Vanillezucker und das Eigelb hinzufügen und 2-3 Min. unterschlagen. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und dem Salz zugeben. Alles noch 2-3 Min. verrühren, bis sich die Zutaten gut miteinander verbunden haben. Die Mandeln hinzufügen und verkneten, bis ein grober, krümeliger Teig entstanden ist. Auf eine dünn bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel formen.

4. Vom Teig walnussgrosse Portionen abnehmen und zwischen den Handflächen zu gleichmässigen Kugeln rollen. Die Teigmenge sollte etwas 20 Kugeln von etwa 5 cm Durchmesser ergeben. Die Teigkugeln auf die vorbereiteten Backbleche setzen, dazwischen einen Abstand von jeweils 7 cm lassen, damit die Kekse beim Backen ausreichend Platz zum Aufgehen haben.

5. Die Plätzchen 15 – 20 Min- im vorgeheizten Ofen backen, bis sie eine blassgoldene Färbung angenommen haben. Auf einen Gitterrost setzen und abkühlen lassen. Die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben und bis zum Servieren in einer luftdicht schliessenden Dose aufbewahren.