



# Chochete vom 4. September 2023

\*\*\*\*\*

## Mercimek Köfte

\*\*\*\*\*

## Manti - Türkische Ravioli

\*\*\*\*\*

Karides güveç - Garnelen aus dem Ofen  
Beilage: Türkisches Fladenbrot

\*\*\*\*\*

Gefüllte Aprikosen mit Honigjoghurt  
und Pistazien

# Mercimek Köfte - Linsen-Frikadellen im Salatblatt



Die Mercimek Köftesi sind in der türkischen Küche sehr beliebt. Als Vorspeise oder als Fingerfood im Buffet werden die Mercimek Köfte in längliche Bällchen geformt und auf Salatblättern serviert.

## Zutaten für 4 Portionen

- Zutaten:**
- 120 gr rote Linsen
  - 140 gr Bulgur
  - 1 EL Tomaten-Ketchup
  - $\frac{1}{2}$  EL Paprikamark
  - 30 ml Olivenöl
  - 1 Bund Lauchzwiebeln
  - $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie
  - Salz und Pfeffer
  - getrocknete Minze
  - getrocknete Chili
  - etwas Kreuzkümmel

- Zubereitung:**
1. Die roten Linsen werden gewaschen und abgeseigt. Dann werden die Linsen mit Wasser bedeckt, ca. 2 Finger hoch über den Linsen und 20 Minuten gekocht.
  2. Der feine Bulgur wird den weich gekochten Linsen untergerührt und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten quellen gelassen.
  3. Die Linsen-Bulgur-Masse darf nicht zu trocken und auch zu matschig werden. Bei Bedarf kann also immer etwas heisses Wasser dazugegeben werden.
  4. Die Petersilie fein hacken. Die Lauchzwiebeln werden in 2 Teile getrennt - den weissen und grünen Teil. Beide Teile werden klein geschnitten. Der weisse Teil der Lauchzwiebeln wird im Olivenöl angedünstet, anschliessend wird das Tomaten- und Paprikamark und ein kleiner Schuss Wasser dazugegeben.

5. Die Linsen-Bulgur-Masse wird nun in eine Schüssel gegeben und mit Salz und Pfeffer, Chilli, Minze und ein wenig Kreuzkümmel gewürzt.
6. Jetzt wird die Tomatenmark-Paste der Masse untergerührt und der grüne Teil der Lauchzwiebeln, sowie die Petersilie dazugegeben und alles gut verknetet.
7. Die fertige Masse wird nun in längliche Bällchen geformt und auf Salatblättern serviert.

**Tipp:**

Traditionell werden die Mecimek-Köftesi kurz vor dem Verzehr mit Zitronensaft beträufelt.

# Manti - Türkische Ravioli



## Zutaten für 4 Personen

Mit der Ravioli-Presse von Betty Bossi ergibt das total 36 Ravioli = 9 Ravioli pro Person. Als Hauptspeise Mengen verdoppeln.

- Zutaten Joghurt-Knoblauch-Sauce:**
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
  - 250 gr türkischer Sahnejoghurt
  - 1 Paket Pasta-Teig-Blätter
  - Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- Zutaten Ravioli-Füllung:**
- 1 mittelgrosse Zwiebel, geschält
  - 250 Hackfleisch vom Lamm
  - 4 EL fein gehackte glatte Petersilie
- Zutaten Paprika-Butter:**
- 60 gr Butter
  - 1 TL Paprikapulver
  - $\frac{1}{2}$  TL *pul biber* (scharfe rote Paprikaflocken)
  - getrocknete Minze zu dekorieren
  - 1 frisches Baquette
- Zubereitung:**
1. Für die **Joghurt-Knoblauch-Sauce** den Knoblauch mit  $\frac{1}{2}$  EL Meersalz im Mörser zu einer Paste zerreiben. Mit dem Joghurt verrühren und mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zur Weiterverwendung kaltstellen.
  2. Für die **Ravioli-Füllung** die Zwiebel nicht zu klein hacken. Das Hackfleisch und die Petersilie hinzufügen, grosszügig mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen und gut vermischen.
  3. Das erste **Teigblatt** auf die Betty-Bossi-Ravioli-Presse legen. Auf jedes Ravioli ein TL Lamm-Hackfleisch-Füllung legen. Alle Ränder mit Wasser bestreichen und mit dem zweiten Teigblatt zudecken. Mit der Betty-Bossi-Ravioli-Presse Ravioli ausstechen und auf ein leicht bemehltes Brett legen. Alle Kanten leicht andrücken.

4. Für die **Paprika-Butter** die Butter bei niedriger Temperatur schmelzen, dann mit dem Paprikapulver und den Paprikaflocken verrühren.
  
5. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Ravioli vorsichtig hineingleiten lassen und unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf vorgewärmte Teller verteilen. Dabei achten, dass die Ravioli nicht auseinanderfallen. Die Joghurt-Knoblauch-Sauce hinzufügen und mit der warmen Paprika-Butter beträufeln. Zum Schluss mit getrockneter Minze bestreuen.

# Karides güveç - Garnelen aus dem Ofen

## Beilage: Türkisches Fladenbrot



### Zutaten für 4 Personen

- Zutaten Garnelen:**
- 4 reife Tomaten, in nicht zu kleine Stücke geschnitten
  - 4 EL Olivenöl zum Beträufeln
  - 2 Knoblauchzehen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
  - 1 Zwiebel, geschält und in dünne Ringe geschnitten
  - 2 grüne Spitzpaprika, von Stielansatz, Samen und Trennwänden befreit und in Ringe geschnitten
  - 2 EL feingehackte glatte Petersilie
  - 1 EL feingehackter Dill
  - 1 TL getrockneter Origano
  - $\frac{1}{2}$  TL Tomaten-Ketchup
  - 500 gr frische Garnelen, geschält
  - 150 gr Feta, zerkrümelt
  - Salz und Pfeffer aus der Mühle

- Zutaten Türkisches Fladenbrot:**
- 500 gr Weismehl, Type 550, backstarkes
  - 10 gr Salz
  - 1-2 EL Olivenöl und etwas Öl für die Schüssel
  - 8 gr Zucker
  - $\frac{1}{2}$  Würfel Hefe oder 1 Pack Trockenhefe
  - 360 ml Wasser
  - etwas Mehl für die Arbeitsfläche
  - 1 Ei, mit Wasser gemischt
  - etwas Sesam oder Schwarzkümmel

- Zubereitung Garnelen:**
1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Tomaten grob in eine Schüssel reiben, dabei möglichst viel von der Haut entfernen.

2. Das Olivenöl bei mittlerer Temperatur in einer grossen Pfanne erhitzen. Darin den Knoblauch, die Zwiebel und die Paprikaschoten mit Petersilie, Dill und Origano etwa 5 Minuten anbraten, bis sie weich geworden sind.
3. Die gehackten Tomaten und das Tomaten-Ketchup unterrühren, die Temperatur senken und alles ohne Deckel 8-10 Minuten köcheln lassen.
4. Die Garnelen in die Pfanne geben, gut untermischen und 5-7 Minuten mit garen. Grosszügig mit schwarzem Pfeffer würzen. Die Mischung gleichmässig in eine grosse ofenfeste Gratin-Schale verteilen, mit dem Feta bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Für 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

**Zubereitung  
Türkisches  
Fladenbrot:**

5. Alle Zutaten zu einem sehr weichen Hefeteig verarbeiten und ca. 8 Minuten kneten. In einer leicht geölten Schüssel ca. 1½ Std. gehen lassen.
6. Den Teig danach auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und in 2 Portionen teilen. Vorsichtig die Teiglinge in eine einigermaßen ovale Form bringen, OHNE dabei zu viel Gas aus den Teiglingen auszutreiben. Bedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
7. Nun jeweils jeden Teigling wie gewünscht in eine längliche oder ovale Form bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Jeder Teigling kann ruhig fast die ganze Breite des Bleches füllen.
8. Die Laibe mit einem Wasser-Ei-Gemisch bestreichen. Jetzt mit den Fingerspitzen tief eindrücken (bis fast keine Löcher entstehen) und nach Bedarf mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen. Noch einmal 20 Minuten ruhen lassen.
9. In den auf 250 Grad (Oben- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben und ca. 7-9 Minuten backen. **Nicht zu lange backen, da das Brot sonst seine charakteristische Krumeneigenschaft verliert.**

**Servier-Tipp:**

Das türkisches Fladen-Brot zum Auftunken der Sauce dazu reichen.



# Gefüllte Aprikosen mit Honigjoghurt und Pistazien



## Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 24 getrocknete Aprikosen
- 200 gr Zucker
- abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 200 gr türkischer Sahnejoghurt
- 2-3 EL flüssiger Honig
- 50 gr Pistazienkerne, fein gehackt
- Ausserdem: Spritzbeutel mit Lochtülle

### Zubereitung:

1. Die Aprikosen in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und ca. 30 Minuten einweichen. In ein Sieb abgiessen. Mit einem scharfen Messer jede Frucht seitlich einschneiden, sodass sie mit dem Daumen zu drei Vierteln geöffnet werden kann. Es soll eine Tasche entstehen.
2. Den Zucker mit der Zitronenschale und etwa 400 ml Wasser in einen Topf füllen und bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Bei milder Hitze ohne Deckel 10 Minuten köcheln lassen. Die Aprikosen dazugeben und ohne Deckel 15 Minuten garen.
3. Danach mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen, den restlichen Sirup bei mittlerer Temperatur zurück auf den Herd stellen. Etwa 15 Minuten kochen lassen, bis der Sirup etwa um die Hälfte reduziert ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, beiseitestellen.
4. Den Joghurt mit dem Honig verrühren, dann in einen Spritzsack füllen. Die Aprikosen vorsichtig öffnen, mit einer kleinen Menge Joghurt füllen.
5. Die gefüllten Aprikosen auf einem Teller anrichten, mit Pistazien bestreuen und mit dem Sirup beträufeln.