**HAUPTGANG**
von Johann Lafer

# BLUMENKOHLTALER MIT ORIENTALISCHEM HACKFLEISCH, MINZSOßE UND GURKENSALAT

Für 4 Personen

1 Keramik-Boden- oder -Wandfliese ca. 30 x 30 cm

## BLUMENKOHLTALER

| | |
|---|---|
| 250 g | **Blumenkohlröschen** – einen Tag vorher in Salzwasser garen |
| 2 | **Eier** |
| 10 g | **frische Hefe** |
| 75 ml | **lauwarmes Wasser** |
| 100 g | **Mehl Type 405** |
| 1 EL | **gehackte glatte Petersilie** |
| | **Pfeffer und Salz** |
| | **Etwas Olivenöl zum Ausbacken** |

1. Gekochte **Blumenkohlröschen** mit einem Stabmixer zu einem feinen Püree mixen.

2. **Eier** trennen, **Eiweiß** mit einer Prise **Salz** steif schlagen. Blumenkohlpüree und **Eigelb** mit einem Schneebesen verrühren.

3. **Hefe** in das **lauwarme Wasser** bröckeln und glatt verrühren. Die **Hefe** und das **Mehl** unter die Blumenkohl-Eigelb-Mischung rühren, anschließend Eischnee und **Petersilie** vorsichtig unterheben.

4. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

**HAUPTGANG**
von Johann Lafer

# ORIENTALISCHES HACKFLEISCH

8 flache Holz-Eis-Stäbchen ca. 11 cm lang – über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

| | |
|---|---|
| 500 g | **Hackfleisch vom Rind** |
| 1 | **weiße Zwiebel** |
| 2 | **Knoblauchzehen** |
| 20 g | **Ingwer** |
| 45 g | **in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten** |
| 150 g | **Fetakäse** |
| 1 TL | **Kreuzkümmel,** gemahlen |
| 2 TL | **Paprikapulver, edelsüß** |
| 2 EL | **Sriracha** (scharfe Chilisoße) |
| | **Salz** |
| | **Pfeffer** |

1. **Zwiebeln, Knoblauch** und **Ingwer** schälen und klein scheiden. **Tomaten** etwas abtropfen lassen und klein schneiden. **Feta** klein bröckeln.

2. **Alle Zutaten** zum **Hackfleisch** geben und mit den Händen vermengen und mit **Salz** und **Pfeffe**r abschmecken.

3. Aus dem Teig 8 ovale Rollen formen und mit den eingeweichten Stäbchen aufspießen.

4. Fliese mittig auf den Grill legen und heiß werden lassen. Mit **Öl** bepinseln und den Teig esslöffelweise in Häufchen hineinsetzen, in 1-2 Minuten anbraten, wenden und weitere 1-2 Minuten goldbraun auf der Fliese ausbacken. Währenddessen die **Hackfleisch-Stäbchen** auf dem Rost von allen Seiten grillen.

# MINZSOßE

| | |
|---|---|
| 2 | **Bund Minze** |
| 1 | **kleine weiße geschälte Zwiebel** |
| 2 EL | **Granatapfelkerne** |
| 3 EL | **griechischer Joghurt** |
| | **Salz** |
| | **Pfeffer** |

1. Alles in einen Becher geben und fein mixen.

**HAUPTGANG**
von Johann Lafer

## GURKENSALAT

| | |
|---|---|
| 1 | **Salatgurke, bio** |
| 3 EL | **Olivenöl** |
| 3 EL | **Weißweinessig** |
| | **Pfeffer und Salz** |

1. **Gurke** halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.
2. **Olivenöl, Weißweinessig, Salz** und **Pfeffer** zu einem Dressing verrühren und damit die **Gurken** marinieren.

## ANRICHTEN

**Granatapfelkerne**

Blumenkohltaler, Hackfleischspieße, Minzsoße und Gurkensalat auf einem Teller anrichten und mit ein paar Granatapfelkernen dekorieren.

# GUTEN APPETIT