



www.besserbissen.de

## Dekonstruierter Döner Deluxe

Zutaten für zwei Personen

### Fleisch:

300 g Lamm-Filet - küchenfertig  
vorbereitet  
½ TL Kreuzkümmel  
4 kl. Stängel glatte Petersilie  
1 kl. Chili-Schote (scharf)  
Rapsöl zum Anbraten

100 ml

200 g  
2 EL  
1 MSP  
1  
1  
1 EL  
1

Rotwein  
passierte Tomaten  
Tomatenmark  
Baharat  
Knoblauchzehe  
Zwiebel  
Zucker  
Limette

### Krautsalat:

200 g Spitz-Kohl  
2 EL Brantweinessig  
4 EL Rapsöl  
½ TL Salz  
½ TL Zucker

### Brotwürfel:

¼  
1 TL  
1 TL  
Pide oder Fladenbrot  
Schwarzkümmel  
Baharat  
Rapsöl zum Anbraten

### Joghurt-Sauce:

200 g Joghurt 3,5%  
10 Minz-Blättchen (frisch)  
1 Limette

### Salat:

4  
1 kleiner  
1  
Cherry-Tomaten  
Frisee-Salat (oder Romana)  
rote Zwiebel

### Scharfe Sauce:

1 Rote Paprika

Jeweils Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken.

## Zubereitung

Das Lammfilet in etwa 8 cm lange und gleichmäßig dicke Stücke zuschneiden. Die Filets salzen, mit etwas Olivenöl bepinseln.

Die Reststücke in sehr feine Würfel zu Hackfleisch schneiden.

Die Petersilienblätter abzupfen, fein schneiden und zum Hackfleisch geben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel abschmecken. Aus der Masse 4 kleine, Buletten formen und etwa 10 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Filets und Buletten mit wenig Olivenöl in einer sehr heißen Pfanne schnell rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen auf einem Gitter bei 80 °C etwa 10 min. fertig garen lassen.

Den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und so dünn wie möglich in feine Streifen schneiden. In einer Schale mit Salz und Zucker bestreuen und gut durchkneten. Nach etwa 10 min. den Salat mit Brantweinessig und Rapsöl vermischen. Schließlich mit Essig, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker abschmecken.



[www.besserbissen.de](http://www.besserbissen.de)

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Zusammen mit Zucker in einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Tomatenmark zufügen und anrösten.

Die Paprika mit einem Sparschäler schälen, von Strunk und Kernen befreien und in grobe Würfel schneiden. In die Pfanne geben und kurz anrösten. Zum Schluss die passierten Tomaten dazu geben und etwa 5 min köcheln lassen. Die Sauce in einen Mixbehälter geben und fein mixen. Mit Baharat, Salz, Zucker und einem Spritzer Limettensaft abschmecken.

Das Fladenbrot in 1x1 cm große Würfel schneiden. In eine Schale geben und mit Rapsöl vermischen. Schwarzkümmel zufügen und mit Baharat abschmecken. In einer heißen Pfanne kurz anrösten.

Den Salat in feine Stücke zupfen. Die Tomaten vierten und entkernen. In feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren, von der Wurzel befreien und in sehr feine Streifen schneiden.

Die Minzblättchen abzupfen und sehr fein schneiden. Mit dem Joghurt vermischen und mit einem Spritzer Limettensaft, Salz und Zucker abschmecken.

Alle Zutaten dekorativ auf dem Teller verteilen.

#### **Ein schnelles Rezept für selbst gebackenes Fladenbrot:**

500 g	Mehl 405	in eine Rührschüssel geben
1/2 Block	frische Hefe	dazu bröseln
1 TL	Salz	zufügen
300 ml	Milch	lauwarm dazu gießen

Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und 30 min an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Teig danach falten (von außen nach innen klappen) und auf ein beschichtetes Backblech geben.

Mit den Fingerspitzen vorsichtig zu einer flachen, runden Form drücken, mit Milch bestreichen und schwarzem Sesam bestreuen.

Bei 230 °C Umluft ca. 15 min backen, die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 10 min. fertig backen.

Unter einem Küchentuch auskühlen lassen, damit die Kruste weich wird.