

Kochen**Serkan Güzelcoban****Mittwoch, den 23.09.2020****Kebab vom Rind mit Linsen-Joghurtcreme und Bauernsalat****Für 4 Personen****Zutaten****Für das Kebab:**

600 g Rinderhüfte
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Tomate, überreif oder getrocknet
1 TL Oregano, getrocknet
1 TL Thymian, getrocknet
1 EL Rosmarinnadeln
1 TL Kreuzkümmel, Cumin, gemahlen
etwas Pfeffer
6 EL Olivenöl

Für die Linsencreme:

200 g Linsen, rot, geschält
1 Zwiebel
5 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
2 Gewürznelken
etwas Piment, gemahlen
etwas Kreuzkümmel, Cumin, gemahlen
1 Lorbeerblatt
400 ml Gemüsebrühe
etwas Salz
etwas Pfeffer
4 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
100 g Joghurt (10 % Fett)
4 Stiele Minze oder Dill

Für die Tapenade (Olivenpaste):

1 Knoblauchzehe
100 g Oliven, schwarz (z. B. Kalamata-Oliven, ohne Stein)
0,5 Bio-Zitrone, Saft und abgeriebene Schale davon
3 EL Olivenöl
etwas Pfeffer
1 Prise Paprikaflocken (Pul biber)
1 TL Oregano, getrocknet

Für den Salat:

2 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
1 EL Weißweinessig
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
1 TL Oregano, getrocknet
0,5 TL Paprikaflocken (Pul biber)
6 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel, rot
1 Salatgurke

500 g Tomaten
1 Paprikaschote
200 g Schafskäse

Außerdem:

4 Pitabrote oder Yufkateig

Zubereitung:

1. **Für das Kebab** Fleisch kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Spalten schneiden. Fleisch und Zwiebeln in einer Schüssel mischen.
2. Knoblauch abziehen und fein hacken. Die getrocknete Tomate fein hacken. Mit Kräutern, Knoblauch, Gewürzen und 4 EL Öl mischen. Das Fleisch und Zwiebeln damit mindestens 2 Stunden marinieren.
3. **Inzwischen für die Linsencreme** Linsen verlesen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In 2 EL heißem Öl in einem Topf andünsten. Linsen, Gewürze und Lorbeer zugeben und mit andünsten. Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze sacht köcheln lassen, bis die Linsen zu zerfallen beginnen.
4. **Währenddessen für die Tapanade** Knoblauch abziehen und würfeln, mit Oliven und 2–3 TL Zitronensaft grob pürieren. Olivenöl unter die Mischung rühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikaflocken und Oregano würzen. Nach Belieben mit weiterem Zitronensaft abschmecken.
5. **Linsen** abgießen, Gewürze entfernen. Linsen und übriges Öl in einen hohen Mixbecher geben, fein pürieren. Zitronensaft und Joghurt unterrühren. Abschmecken. Minze oder Dill abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Minze fein schneiden. Minze unter die Linsencreme rühren, ziehen lassen.
6. **Für den Salat** Zitronensaft, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano, Paprikaflocken und Öl in einer Schüssel verquirlen. Knoblauch abziehen, dazu pressen. Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und unter das Dressing mischen. Gurke waschen, trocken reiben und in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen, trocken reiben, putzen und würfeln. Paprika putzen und fein schneiden. Schafskäse grob zerbröckeln. Die Salatzutaten unter das Dressing mischen.
7. **Für das Kebab** übriges Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch und Marinadenzutaten darin unter Wenden kurz braten, bis Zwiebeln und Fleischstreifen gerade gegart sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brot nach Belieben in einer heißen Pfanne kurz aufrösten.
8. Kebab, Salat, Tapanade und Linsencreme anrichten. Das Brot dazu reichen.