

## Dips und Salate

### ***Hummus für 6 Personen***

800g Kichererbsen aus der Dose  
3 Knoblauchzehen geschält  
4 EL Tahini  
Saft von zwei Zitronen  
Olivenöl zum Beträufeln  
2 TL Meersalz  
Kreuzkümmel nach Geschmack

### ***Tabouleh für 6 Personen***

120g Bulgur  
300g große feste Tomaten, im Winter ersatzweise 20 Cocktailtomaten  
1 großes Bund Petersilie  
1 kleines Bund Minze  
1 Gurke  
1 Flöten Echalotte  
Saft von einer Zitrone  
1 TL gemahlener Piment  
1 TL Baharat Gewürzmischung  
80-100ml Olivenöl  
Meersalz  
Schwarzer Pfeffer  
Petersilie und Minze werden ca. im Verhältnis 1:5 gemischt

### ***Granatapfel Dressing für 4 Personen***

2 TL Rotweinessig  
2 EL Granatapfelsirup/Molasses  
75ml Olivenöl  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
1 Prise Zucker  
Saft einer halben Orange  
2 EL Granatapfel Kerne  
Meersalz  
Schwarzer Pfeffer

***Salzzitronen Yoghurt für 8 Personen***

1kg Fetter Yoghurt 10%  
1 Gurke gewürfelt  
1 kleines Bund Minze  
1 EL gerösteter Kreuzkümmel  
1 Salzzitrone, in feinen Streifen  
Meersalz  
weißer Pfeffer

## Gemüse

### ***Spitzkohl Salat***

- 1 Spitzkohl, fein geschnitten
- 2 EL Mandarinen Öl
- 1 EL Ducca
- 1 EL Meersalz
- Saft einer Zitrone
- Schwarzer Pfeffer
- 3 EL Granatapfelkerne

Spitzkohl in feine Chiffonade schneiden, einsalzen, kneten und Wasser ziehen lassen. Marinade anrühren (immer Säure zuerst, dann das Öl) und vor dem Servieren untermengen.

### ***Baba Ghanoush***

- 1,5 kg Auberginen
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 2 EL Tahini
- Saft einer Zitrone
- Schale einer Zitrone
- 2 Zweig Minze
- 2 Zweig Koriander
- 1 Zweig Petersilie
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer

Auberginen einstechen und bei 200°C im Ofen für ca. 45-60 min. anrösten, dabei regelmäßig wenden. Auskühlen lassen, das Fleisch aus der Schale zupfen und mit der Marinade grob vermischen.

## Protein von vier Stationen

### *Lammspieße aus dem Beefer*

- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Paprika grün, fein gewürfelt
- 1 Paprika rot, fein gewürfelt
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1kg Lammhack

Zwiebeln und Paprika leicht salzen, abtropfen lassen und das Wasser ausdrücken. Dann mit dem Fleisch vermengen und auf Spießen verteilen.

### *Jiddische Fisch Kebabs*

- 400g Weißfisch ohne Gräten
- 30g Semmelbrösel
- 1/2 Ei verquirlt
- 20g Kapern, gehackt
- 20g Dill, gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln
- Schale von einer Zitrone
- 1 EL Zitronensaft
- 1 gestrichener TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 TL Kurkuma
- Salz
- Weißer Pfeffer

Masse in 12 Portionen teilen und Kebabs formen. Auf dem heißen Backblech bei 180°C backen.

### ***Libanesisches Huhn***

6 Oberkeulen vom Huhn, ausgelöst  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl  
2 Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen, gemörsert oder gerieben  
2,5cm Ingwer, gerieben  
1 EL flüssiger Honig oder Agavendicksaft  
1/2 TL Piment, gemahlen  
1/2 TL Zimt, gemahlen  
1/2 TL Muskatnuss, gerieben  
Prise Nelke, gemahlen  
3 EL Zitronensaft  
2 EL Thymianblätter, gezupft

Huhn salzen und pfeffern und mit Knoblauch, Zitrone und Öl marinieren. Aus der Marinade nehmen. Die übrigen Zutaten fein hacken und im Mixer zu einer Sauce pürieren. Huhn auf der Hautseite knusprig anbraten, umdrehen, Sauce angiessen und auf kleiner Hitze zu Ende köcheln lassen.

### ***Falafel***

1kg eingeweichte Kichererbsen  
6 Scheiben Weissbrot oder drei Brötchen vom Vortag  
2 weisse Zwiebeln  
2 grüne Paprika  
6 Knoblauchzehen  
2 Bund Petersilie  
2 Bund Koriander  
4 TL Meersalz  
2 TL Kreuzkümmel, gemahlen  
2 TL Koriander, gemahlen  
1 TL weißer Pfeffer, gemahlen  
1 EL Mehl

Bei 180°C frittieren, bis sie dunkelbraun und knusprig sind. Die angegebenen Mengen ergeben ca. 50 Stück.

Gewürze: Ducca, Raz el Hanout, Sumach, Zatar, Harissa, Baharat

## Dessert

### *Milchreis Eis im Brötchen*

300g Milchreis, fertig (Wer viel Lust hat kocht selbst mit Zimt, Orangen- und Zitronenzesten)

1 Becher Sahne

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

80g Zucker

Zeste von einer Orange, Zitrone und eine Prise Zimt

1 Glas Zwetschgen

1 Glas Rum

2 grüne Kardamom

Zeste einer Orange

6 süße Brioches

Sahne, Ei und Zucker mit den Zesten und Zimt zu einer Masse verrühren, Milchreis unterheben und in die Eismaschine füllen. Zwetschgen abgießen, Saft auffangen und mit Kardamom einreduzieren, mit Rum und Zeste abschmecken.