



MORGENLAND trifft ABENDLAND

Hier drei Rezepte, in denen Baronin von der Ems, Berkel, Stever und Aa mit Aisha vom Euphrat und Tigris zusammen trifft.

Ein HAMBURGER im NAHEN OSTEN

Zutaten für 2 Bagel-Burger

- 2 Bagel
- 240 gr Hackfleisch
- 1 kleine Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- Öl für die Pfanne
- einige große Salatblätter
- Süßer Hausmachersenf
- 1 große Tomate
- 1 EL Granatapfelkerne
- Zwei Scheiben Bergkäse
- Ketchup nach Belieben

Zubereitung

Die Tomate in Scheiben schneiden. Die Granatapfelkerne aus der Frucht herauslösen und die Zwiebel klein schneiden. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und der Zwiebel mischen. In zwei Portionen teilen und mit einer Hamburgerpresse zu zwei flachen Talern formen (ca. 12 cm Durchmesser). Beide Taler in einer Pfanne mit heißem Öl durchbraten. In der Zwischenzeit die Bagel durchschneiden und mit den Schnittflächen nach oben unter dem Grill oder im Toaster bräunen.

Die untere Hälfte der Bagel mit Senf bestreichen, darauf je Bagel ein bis zwei Salatblätter und den gebratenen Fleischtaler legen. Nun kann man die Zutaten je nach Vorliebe variieren. Ein Vorschlag: Die Tomatenscheiben auf das Fleisch, dann einen halben Esslöffel Granatapfelkerne und darauf eine Scheibe Käse. Wenn gewünscht, passt Ketchup gut zwischen Käse und Oberseite des Bagels. Dazu schmecken Süßkartoffel-Pommes rot/weiß. **d**

BLUMENKOHL mit TAHINI

Zutaten für 4 Portione

- Für den Blumenkohl
- einen Blumenkohl
- 100 gr ganze Haselnusskerne
- 3 bis 5 EL Öl
- Für das Tahini, die Soße
- 50 gr Tahini (Sesampaste)
- 50 gr Joghurt
- Salz
- etwas Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Den Blumenkohl waschen und abtropfen lassen. Die Blätter entfernen, den Kohl vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Röschen mit den Händen in mundgerechte Stücke herausbrechen.

Den Backofen auf 170 ° C vorheizen. Röschen und Haselnusskerne mit Öl betupfen und auf ein Backblech setzen. Auf mittlerer Schiebeleiste 20 – 30 Minuten rösten bis sich die ersten braunen Stellen zeigen.

Mit einer Stricknadel hineinstecken. Der Blumenkohl sollte weicher als im Rohzustand sein, aber nicht die Konsistenz einer gekochten Kartoffel haben. Er sollte gar aber knackig sein. Blumenkohl und Haselnüssen in eine Schüssel geben.

In der Zwischenzeit Tahini, Joghurt und Salz mit einer Gabel zu einer cremigen Masse verrühren. Die klein geschnittene Knoblauchzehe mischen Sie unter das Tahini. Blumenkohl mit Haselnüssen und Tahinisoße getrennt voneinander reichen, einzeln eintunken und genießen. **d**

MILCHREIS mit ROSENWASSER

Zutaten für 4 Portionen

- 500 ml Milch
- 125 gr Milchreis
- 30 gr kalte Butter
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 1 EL Honig
- 1 ½ EL Rosenwasser
- Pistazien, ungesalzen, geschält, ganz oder in Stücken

Zubereitung

Die Milch unter Rühren in einem großen Topf erhitzen. Geben Sie den Reis hinzu, kochen ihn etwa 15 bis 20 Minuten lang bis er weich ist. In der Zwischenzeit verrühren Sie in einer Schüssel Zuckerrübensirup, Honig und Rosenwasser (in Apotheken erhältlich) miteinander. Ist der Reis gar, ziehen Sie den Topf vom Herd. Der Milchreis sollte heiß sein, aber nicht mehr kochen, wenn Sie die Butter in Flöckchen unterheben. Ist die Butter geschmolzen, geben Sie die Honig-Rosenwasser-Mischung hinzu und verteilen den Reis auf vier Schüsselchen. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Wer mag, streut vorsichtig einige wenige Körner Salz darüber. Abschließend den Milchreis mit den Pistazien garnieren. **d**

