



Nydal Chamma

Spekulatius-Falafel mit Maronen-Sesam-Dip, Yufka-Dattel-Röllchen und Taboulé mit Granatapfelkernen

Zutaten für zwei Personen

Für den Falafel:

200 g eingeweichte Kichererbsen
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
200 g Spekulatius
4 EL Crunchy Spekulatiuscreme
2 EL Spekulatiusgewürz
1 TL Falafelgewürz
2 EL Arganöl
2 EL Backpulver
5 EL Sesamkerne
4 EL Zucker
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Anschließend Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebel, Sesamkerne, Zucker, Spekulatius, Spekulatiusgewürz, Spekulatiuscreme, Arganöl, Falafelgewürz, Backpulver, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben.

Spekulatius zerkleinern und hinzufügen. Alles zusammen zerkleinern und die Masse mithilfe einer Falafel-Pressen in kleine Bällchen formen, zuletzt in heißem Öl frittieren.

Für das Taboulé:

50 g Bulgur
1 arabisches Fladenbrot
1 Chicorée
1 Tomate
1 Zwiebel
1 Zitrone
½ Granatapfel
90 ml Gemüsefond
1 Bund Petersilie
½ Bund Pfefferminze
1 EL Olivenöl
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Taboulé zuerst den Bulgur in Sonnenblumenöl anbraten und mit Gemüsefond ablöschen.

Die Petersilie und Minze abwaschen und fein hacken. Zitrone auspressen. Zwiebel abziehen und mit den Tomaten in sehr kleine Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl vermengen und unter den Bulgur geben. Das arabische Fladenbrot in kleine Stücke schneiden und in heißem Öl frittieren. Granatapfelkerne ausklopfen. Taboulé mit frittiertem Fladenbrot und Granatapfelkernen garnieren. Chicorée Blätter ablösen und Taboulé darauf servieren.

Für den Maronen-Sesam-Dip:

200 g vorgegarte Maronen
1 Becher griechischer Sahnejoghurt
50 g Sesampaste
1 Zitrone
½ Bund Koriander
1 TL Sambal Oelek
4 EL Zucker

Die Maronen in eine Schüssel geben. 1 TL Sambal Oelek, Sesampaste, Zucker, Joghurt, den Saft einer Zitrone und Koriander dazugeben. Alle Zutaten mit einem Pürierstab pürieren.

Für die Yufka-Dattel-Röllchen: Den Schafskäse und die Datteln klein schneiden. Die Masse auf die Yufka-Teigblätter streichen und zu kleinen Röllchen rollen. In Sonnenblumenöl goldbraun backen.

3 Yufka Teigblätter
200 g Schafskäse
100 g entsteinte Datteln
Sonnenblumenöl, zum Braten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.