

Syrisches Shawarma mit Lamm, Essiggemüse, Tournesol und Brot

(4 Personen)



Lammkeule kurzgebraten

Zutaten

775 g	Lammkeule, in Streifen
40 ml	Apfelessig
45 ml	Zitronensaft
2 g	Paprika Rosen, scharf
5 g	Salz
0,5 g	Nelke, gemahlen
2 g	Kreuzkümmel, gemahlen
1 g	Kardamom, gemahlen
1 g	Kümmel, gemahlen
1 g	Oregano, gerebelt trocken
0,5 g	Zimt, gemahlen
0,5 g	Muskat, gemahlen
1 g	Paprika edelsüß
0,5 g	Pfeffer, schwarz geschrotet

Zubereitung

Am Vortag das Fleisch mit allen Zutaten marinieren und durchkneten. Über Nacht ziehen lassen. Am Tag des Servierens alles gut abtropfen lassen und in kleinen Mengen frisch braten. Evtl. mit Salz abschmecken.

Tournesol (Syrische Knoblauchcreme)

Zutaten

240 ml	Pflanzenöl
70 g	Eiweiß, flüssig
5 g	Knoblauchpaste
10 ml	Zitronensaft

Zubereitung

Eiweiß, Zitronensaft, Knoblauch und Salz verrühren. Anschließend mit dem Öl in einem hohen Gefäß und einem Pürierstab zu einer festen Masse mixen.

Shawarma

Zutaten

400 g	Mixed Pickles
4 Stk.	Naan-Brot, ca. 80 g je Brot

Anrichten

Warmes Naanbrot auf den Teller setzen, Fleisch darauf verteilen und kalte Mixed Pickles als Topping verwenden. Tournon in einem Schälchen als Dip dazustellen.