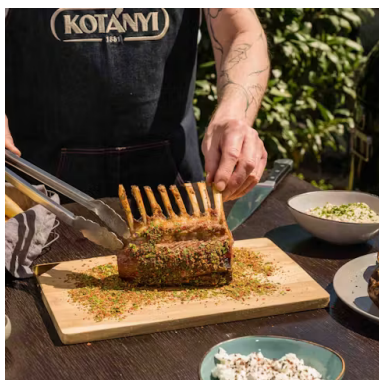




Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Báránghús, csontos
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
11 marék	Zsemlemorzsa

A harisszához

25 g	♦ Chili tengeri sóval
20 g	♦ Fokhagyma granulátum
15 g	Koriander, őrölt
15 g	♦ Paprika, édes
10 g	♦ Római kömény, őrölt

A pitához

500 g	Liszt
300 ml	Víz, langyos
10 g	♦ Tengeri só, durva szemű
10 g	Élesztő, friss
20 g	Olívaolaj

Az édesburgonyához

4 db	Édesburgonya, közepes
200 g	Crème fraîche

A babaganoush-hoz

2 db	Padlizsán, nagy
3 ek	Olívaolaj
2 ek	Tahini
0.5 ek	Citromlé
3 ek	Szezám, pirított
1 tk	♦ Római kömény, őrölt
1 tk	♦ Tengeri só, durva

Babaganoush báránybordával, pitával és édesburgonyával

⌚ 100–120 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 Oldjuk fel az élesztőt langyos vízben.
- 2 Egy nagy tálban keverjük össze a lisztet a feloldott élesztővel.
- 3 A sóval és az olívaolajjal együtt gyúrjuk simára. Fedjük le és hagyjuk kelni egy órán át.
- 4 A padlizsánt hosszában félbevágjuk, és villával megszurkáljuk.
- 5 Tegyük a vágott felével lefelé egy sütőlapra, és 200 °C-on grillezzük kb. 35 percig. A héjának ráncosnak és sötétnek kell lennie.
- 6 Hagyjuk a padlizsánt kihűlni, majd kaparjuk ki a belsejét.
- 7 Osszuk a tésztát 8 darabra, formázzunk belőle golyót. Takarjuk le és kelesszük további 30 percig.
- 8 Az összes hozzávalóval együtt pürésítsük a padlizsánt. Ízlés szerint fűszerezzük és tálalás előtt szórjuk meg pirított szezámaggal.
- 9 Az édesburgonyát alaposan megmossuk, és 200 °C-os közvetett hőfokon grillezzük. Körülbelül 30 perc elteltével elég puhának kell lennie ahhoz, hogy gond nélkül fel lehessen nyitni.
- 10 A tésztagolyókat sodrófával 1 cm vastagságúra sodorjuk. Letakarjuk, és 15 percig ismét kelesztjük.
- 11 Melegítsük elő a pizzakövet a legmagasabb fokozaton. Süssük a tésztaalapokat a pizzakövön mindkét oldalon 3-4 percig.
- 12 Tisztítsuk meg a báránybordát és töröljük szárazra egy papírtörülővel. Dörzsöljük be tengerisóval.
- 13 Közvetlen hőfokon 200 °C-on, időnként megforgatva, 10 percig grillezzük a húst.
- 14 Csökkentsük a hőfokot 150 °C-ra, és közvetett tűzön süssük tovább addig, amíg el nem éri az 57 °C-os maghőmérsékletet.
- 15 Közben vágjuk fel az édesburgonyát, és töltsük meg a crème fraîche-sel.
- 16 Keverjük össze a zsemlemorzsat a harissza fűszerkeverékkel, és forgassuk bele a grillezett báránybordát. Jó étvágyat!

szemű

1 csipet

♦ Chili tengeri sóval

0.5 ek

♦ Fokhagyma
granulátum

