

Cotlet de miel cu Pita, Baba ganoush și cartofi dulci

100—120 Min.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

1 kg	Cotlet de miel, cu os
1 vârf	Sare de mare iodată
1	Mână de pesmet alb

Pentru sosul Harissa

25 g	Boia de ardei dulce
20 g	Usturoi granulat
15 g	Chimen, măcinat
15 g	Coriandru, măcinat
10 g	Chimion, măcinat

Pentru pita

500 g	Făină
300 ml	Apa, călduță
10 g	Sare de mare iodată
10 g	Drojdie, proaspătă
20 g	Ulei de măsline

Pentru cartofii dulci

4 pc.	Cartofi dulci, medii
200 g	Crème fraîche

Pentru Baba ganoush

2 bucăți	Vinete, mari
3 linguri	Ulei de măsline
2 linguri	Tahini
0.5 bucăți	Lămâi, stoarse
3 linguri	Semințe de susan, prăjite
1 linguriță	
1 lingură	Sare de mare iodată
1 praf	Chili cu sare de mare

Pregătire

1 Se dizolvă drojdia în apă călduță.

2 Într-un castron mare, amestecați făina cu drojdia dizolvată.

3 Frământați împreună cu sarea și uleiul de măsline până la omogenizare. Acoperiți și lăsați să crească timp de o oră.

4 Tăiați vinetele în jumătate pe lungime și înțepați cu o furculiță.

5 Se pune partea tăiată în jos pe o foaie de copt și grătarul la 200 °C timp de aproximativ 35 de minute. Coaja trebuie să devină încrețită și închisă la culoare.

6 Lăsați vinetele să se răcească și apoi răzuiți pulpa.

7 Împărțiți aluatul în 8 bucăți, in formă de minge. Acoperiți și lăsați să crească din nou timp de 30 de minute.

8 Se pasează vinetele cu toate ingredientele (cu excepția semințelor de susan) într-un blender. Se condimentează după gust cu condimentele și se presară cu semințe de susan înainte de servire.

9 Se spală bine cartofii dulci și se dau la grătar la 200 °C, căldură indirectă. După aproximativ 30 de minute, aceștia trebuie să fie suficient de moi pentru a fi umpluți.

10 Preîncălziți piatra de pizza (sau cuptorul) la căldură maximă. Coaceți mingiile de aluat timp de 3-4 minute pe fiecare parte.

11 Curățați cotletele de miel și uscați-le cu hârtie de bucătărie. Se freacă cu sare de mare.

12 Puneți carnea la foc direct la 200 °C, întorcându-se ocazional, timp de 10 minute.

13 Se reduce căldura la 150 °C și se lasă să fiarbă la foc indirect până când se atinge o temperatură a miezului de 57 °C.

14 Între timp, cartofii dulci se umplu cu crème fraîche.

15 Se amestecă pesmetul alb cu amestecul de condimente Harissa și se înmoaie cotletul de miel.

0.5 linguriță Usturoi granulat