



Nydal Chamma

Orientalischer Flammkuchen mit Entenbrust und Hummus & Kaiserschmarrn mit Datteln & Orangen-Dattel-Punsch

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Den Teig aus Mehl, 500 ml Wasser, Salz und einer Prise Zucker zubereiten und sehr dünn ausrollen.

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust
½ Kopf Blumenkohl
2 EL Butter
100 g Zucker
100 ml Sojasauce
2 EL Honig
2 EL Olivenöl

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust waschen und trocken tupfen. Auf der Hautseite einschneiden und ebenfalls auf der Hautseite langsam ohne Öl in der Pfanne anbraten, dann wenden. Anschließend das gebratene Fleisch bei 180 Grad für ca. 4 Minuten in den Ofen geben. Danach die Entenbrust mit Sojasauce und Honig bepinseln, in Alufolie einwickeln und die Pfanne bereitstellen.

Im entstandenen Entenfett den Blumenkohl hineinraspeln, Butter und Zucker hinzufügen und auf mittlerer Temperatur knusprig braten. Daraus Krokant herstellen und zum Garnieren verwenden.

Für den Hummus:

150 g Kichererbsen, aus der Dose
200 g Crème fraîche
200 g Schmand
100 ml Sesampaste
2 Zitronen
100 g Crushed Ice
Arabische 7-Gewürze-Mischung, zum Würzen
Arabischer Zucker, zum Würzen

Für den Hummus Zitronen auspressen. Kichererbsen mit Sesampaste, Schmand, Crème fraîche, Zitronensaft und Crushed Ice mithilfe eines Mixers zerkleinern. Mit arabischer Gewürzmischung und arabischem Zucker würzen.

Für den Flammkuchen-Belag:

1 vorgegarte Rote Bete
150 g Kichererbsen, aus der Dose
2 Zwiebeln
1 Lauchzwiebel
2 Halme Schnittlauch
½ Granatapfel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Nun den Teig mit Hummus bestreichen und mit Kichererbsen und Zwiebeln belegen. Den Flammkuchen danach im Ofen 15 Minuten backen.

Anschließend die gebratene Entenbrust zerkleinern und auf dem Flammkuchen verteilen. Granatapfelkerne ausklopfen. Schnittlauch und Lauchzwiebeln klein schneiden. Zum Schluss mit Granatapfelkernen und hergestelltem Krokant über den Flammkuchen streuen.

Für den Kaiserschmarrn mit Datteln:

100 g Quark
8 Eier
100 g Sahne
100 g Milch
1 Zitrone
250 g kernlose Datteln
1 Vanilleschote
100 g Mehl

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier trennen und die Schale einer Zitrone abreiben. Danach Mehl, Quark, Sahne, 8 Eigelbe, Milch und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und aufschlagen. Eiweiße der acht Eier steif schlagen. Das Mark einer Vanilleschote auskratzen. Sesamkerne mit Vanillemark zur Masse geben.

Eine beschichtete Form mit Butter einfetten, die Masse hineinfüllen und 20 Minuten backen, einmal wenden. Mit braunem Zucker bestreuen und

100 g brauner Zucker weitere 10 Minuten im Ofen backen.
50 g Butter Anschließend in kleine Stücke zerreißen und in einer Pfanne mit Butter
4 EL Sesamkerne anbraten, mit Puderzucker garnieren. Die Datteln klein schneiden und
6 EL Puderzucker unter den Kaiserschmarrn heben.

Für den Orangen-Dattel-Punsch: Den Orangensaft und den Granatapfelsaft in einen Topf geben und
1 L Orangensaft aufkochen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Nelken,
1 L Granatapfelsaft Zimtstange, Sternanis, Pimentkörner, Kandis und Zitronensaft in den Topf
1 Zitrone dazugeben und erneut aufkochen. Zum Schluss 1 EL Dattelsirup
1 EL Dattelsirup hinzufügen. Das Ganze in eine Tasse geben und die Granatapfelkerne
10 Pimentkörner unterrühren.
1/2 Granatapfel
80 g weißer Kandis
5 Nelken
3 Sternanis
1 Zimtstange

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.