



T-EV-A Kochabend am 20.01.2016

Rezept Sultans Entzücken ~ Lammragout auf cremigem Auberginenpüree

Hünkâr beğendi

- [hünkiarr be-endi]

Vorbereitung 10' ~ Zubereitung 45' ~ 18 Portionen

Hünkâr beğendi bedeutet sinngemäß übersetzt „ihre Majestät war entzückt“ und in der Tat ist dieses Gericht ein Traum. Es gefällt jedem, wenn man Gäste erwartet, kann man damit richtig Punkten und großes Erstaunen wecken.

Der Legende nach hat dieses Lammragout auf cremigem Auberginenpüree im 19. Jahrhundert Einzug in die *saray*-Küche gehalten. Bei einem großen Empfang wurde es Prinzessin Eugenie von Frankreich, der Gattin

Napoleons III. serviert. Et voilà – geboren war ein neues Rezept, das dann auch gleich in den Kochbücher seinen Platz einnahm.

Zubereitung

1. Die Auberginen mit der Gabel anstechen und im Backofen ca. 30-40 min rösten, zwischendurch mal wenden (Noch besser wäre es natürlich auf dem Gasherd oder Holzkohlegrill, dann vorher bitte in Alufolie wickeln und langsam drehend rösten). Wenn sie innen weich sind, rausnehmen, kurz abkühlen lassen und schälen. In der Mitte längs aufschneiden, entkernen und sehr klein hacken.
2. Sonnenblumenöl in einer Pfanne stark erhitzen und das in Würfel oder Streifen geschnittene Fleisch kurz von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Spitzpaprika dazugeben und bei geringer Hitze mitbraten, bis sie glasig sind. Anschließend die *salça* und das Wasser in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei geringer Hitze köcheln lassen bis das Wasser fast vollständig verdampft, bzw. das Fleisch weich ist.
3. In einer Pfanne die Butter schmelzen, das Mehl hinzugeben und anschwitzen. Milch langsam unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen dazugeben bis es dickflüssiger und cremig wird. Nun die kleingehackten Auberginen damit vermengen. Auf geringer Hitze warm halten und eine handvoll *kaşar*-Käse vorsichtig unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Zum Servieren je 2 Esslöffel vom Püree auf einem Teller verteilen und das Fleisch mit etwas Sauce in die Mitte platzieren, direkt auftragen.

Afiyet olsun!

Tipp: Damit sich die Schale der Aubergine besser ablöst, kann man sie kurzfristig mit Frischhaltefolie einwickeln. Bitte darauf achten, dass die gesamte Schale abgeschält wird, sie schmeckt sehr bitter.

Zutaten

- 1500 g Lammfleisch (Gulasch), gewürfelt
- wenn Lamm dann frischen Zimt reinreiben
- 9 EL Sonnenblumenöl
- 3 St Zwiebel, klein gewürfelt
- 6 St grüne Spitzpaprika, klein gewürfelt
- 6 EL *salça* (eine Mischung aus Paprika- und Tomatenmark)
- etwa 300 ml Wasser
- 3 Prise Salz
- 3 Prise Pfeffer

Für das Püree:

- 12 St mittelgroße, längliche Auberginen
- 375 g Butter
- 9 EL Mehl
- 1350 g Milch
- 3 Handvoll *kaşar*-Käse (oder alternativ Goudakäse), gerieben
- 1 1/2 TL Salz
- 3 Prise Muskat

