

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Meze - Türkisches Vorspeisebuffet

Safranli Midyeli Pilav - Safranpilaw mit Muscheln und Krevetten

Zutaten:

Zubereitung:

Meze - Türkisches Vorspeisebuffet

1. VORSPEISE

Kabak Dolmasi - Gefüllte Zucchini:

70 g Reis
200 ml Wasser
Salz
2 Stk. Zwiebeln
6 Stk. Tomaten
Olivenöl

2 EL Petersilie
1 Bund Dill
250 g Lammhackfleisch
1 TL Minzeblätter gerebelt
weisser Pfeffer frisch gemahlen
1 TL Paprikapulver
2 EL Butter
100 ml Wasser

8 Stk. Zucchini
1 EL Butter
Fleischbrühe

Für die Füllung zunächst den Reis kochen. Hierfür das Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Den Reis zugeben und 15 Minuten kochen. Wasser abgiessen.

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Tomaten waschen und vier mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Stielansätze und Kernen entfernen, Fruchtfleisch klein schneiden. Die restlichen zwei Tomaten ungehäutet in dünne Scheiben schneiden und leicht mit Olivenöl bestreichen, damit sie beim Backen nicht austrocknen.

Petersilie fein hacken, Dill vom Stängel zupfen. Reis, Fleisch, Zwiebel- und Tomatenwürfel, Kräuter und Gewürze mit der Butter und dem Wasser vermischen.

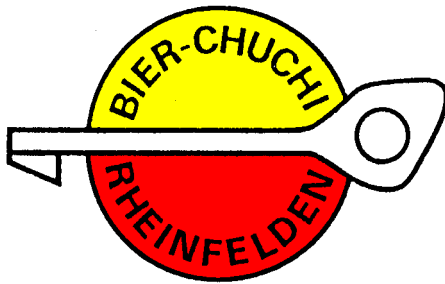
Die Zucchini waschen und der Länge nach halbieren. Die Zucchinihälften so aushöhlen, dass eine dünne Aussenwand stehen bleibt. Das Fruchtfleisch wegwerfen. Die Zucchinihälften mit der Mischung füllen. In eine feuerfeste Form geben und mit den Tomatenscheiben belegen. Die Butter in der Brühe auflösen, in die Form giessen. Die Form in den auf 200°C vorgeheizten Ofen stellen und 25 Minuten garen.

2. VORSPEISE

Patlican Biber Tavasai Yogurtlu Sarmisalki ve Domates Soslu -Gebratene Auberginen und grüne Peperoni mit Jogurt-Knoblauchsauce und Tomatensauce :

1 EL Olivenöl
3 Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. grosse Tomaten gehäutet, entkernt und gewürfelt

Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und den Knoblauch andämpfen bis er weich aber nicht braun ist. Tomaten zufügen, Pfanne zudecken und während zwei Minuten köcheln. Sauce beiseite stellen.

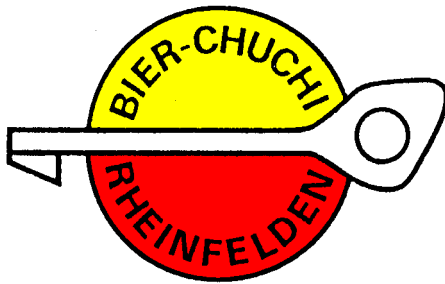


CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Meze - Türkisches Vorspeisebuffet

Safranli Midyeli Pilav - Safranpilaw mit Muscheln und Krevetten

Zutaten:		Zubereitung:	
6 Stk.	Auberginen	Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. 1 Tasse Olivenöl in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Wichtig ist, dass das Olivenöl genügend heiss ist, damit die Auberginen nicht fettig werden. Auberginenscheiben beidseitig, bis sie leicht angebräunt sind, braten. Auberginen aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier legen. Bei Bedarf Olivenöl in die Pfanne nachgiessen. Wenn alle Auberginenscheiben angebraten sind, die ganzen grünen Peperoni in die Pfanne legen und anbraten, bis sie weich sind. Auf Küchenpapier legen und abkühlen lassen. Auberginen und Peperoni auf einem Servierteller anrichten, mit Petersilie garnieren und mit den beiden Saucen servieren.	
2 Tassen	Olivenöl		
6 Stk.	grüne türkische Peperoni		
	Petersilie		
		3. VORSPEISE	Sarmisakli Yogurt Sos - Knoblauch Jogurt Sauce
2 Becher	Jogurt	zerdrückt	Jogurt und Knoblauch zusammenmischen und mit Salz abschmecken. Mindestens 15 Minuten zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen.
4 Stk.	Knoblauchzehen		
	Salz		
		4. VORSPEISE	Zeytinyagli Yaprak Sarmasi - Gefüllte Weinblätter
3 EL	Korinthen	heiss fein gehackt fein gehackt heiss	Korinthen in warmem Wasser während ca. 20 Minuten einweichen. Abtropfen lassen und beiseite stellen. Weinblätter voneinander trennen und blanchieren (um die Salzlake zu entfernen), aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Wenn nötig, kleinen Halm von jedem Blatt wegschneiden. Weinblätter beiseite stellen. Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen und die Pinienkerne während 2 Minuten goldbraun braten. Zwiebel fein hacken und andünsten. Korinten, Reis, Zucker, Zimt und zwei Tassen heisses Wasser zufügen. Umrühren und zugedeckt während ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Dill und Petersilie zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Backofen auf 180°C vorheizen. Weinblätter flach mit den Sehnen nach oben legen. 1-2 TL Füllung in die Mitte legen, das Blatteil mit dem Halmansatz über die Füllung falten, die beiden Seiten in die Mitte falten und vorsichtig aufrollen. Die Hälfte der übriggebliebenen Weinblätter auf ein ofenfestes Geschirr legen, die gefüllten Weinblätter darauf legen. Wasser, Olivenöl und Zitronensaft darüber giessen und mit den restlichen Weinblätter belegen. Backpapier zerknüllen, nass machen und über die Weinblätter legen. Mit eine ofenfesten Teller belegen. Das Geschirr für 45 Minuten bei 180°C in den Backofen geben. Gefüllte Weinblätter auf einer Servierplatte anrichten und mit Petersilie, Zitronenscheiben und Tomatenscheiben garnieren.
1 Glas	Weinblätter		
2 EL	Olivenöl		
3 EL	Pinienkerne		
1 Stk.	Zwiebel		
1 Tasse	Langkornreis		
1 EL	Zucker		
1.5 TL	Zimt		
2 Tassen	Wasser		
2 EL	Petersilie		
2 EL	Dill		
	Salz, Pfeffer		
1/4 Tasse	Olivenöl		
2 Tassen	Wasser		
2 EL	Zitronensaft		
	Petersilie		
1 Stk.	Zitrone		
1 Stk.	Tomate		



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Meze - Türkisches Vorspeisebuffet

Safranli Midyeli Pilav - Safranpilaw mit Muscheln und Krevetten

Zutaten:

Zubereitung:

5. VORSPEISE

Mercimek Köftesi - Linsenkügel

2 EL	Olivenöl	
1 Stk.	Zwiebel	fein gehackt
2 Tassen	rote Linsen	
1.5 EL	Tomatenpüree	
1 Tasse	Bulgur-Weizen	

Olivenöl erwärmen, Zwiebel andünsten, rote Linsen, Tomatenpüree und 3 Tassen Wasser zufügen. Rühren, zudecken und aufkochen. Hitze reduzieren, Weizen zugeben und zugedeckt 25 Minuten köcheln lassen, bzw. bis die Linsen zart sind (bei Bedarf Wasser nachgiessen). Vom Herd nehmen.

4 Stk.	Frühlingszwiebeln	fein gehackt
2 TL	Paprika scharf	
1 EL	Kümmel	gemahlen
1 EL	Minze	getrocknet
1 Bund	Petersilie	fein gehackt
1 Stk.	Zitrone	

Von den fein gehackten Frühlingszwiebeln 2 EL als Garnitur beiseite stellen. Restl. Frühlingszwiebeln, Paprika, Minze Kümmel und Petersilie zu den Linsen geben, gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen. Walnussgrosse Kugeln formen, auf einer Servierplatte anrichten und im Kühlschrank kalt stellen. Mit Zitronenscheiben und Frühlingszwiebeln garnieren. Dazu Jogurt-Knoblauchsauce servieren.

6. VORSPEISE

Tahanli Nohut Ezmesi - Humus

2 Dosen	Kichererbsen	
2 TL	Salz	
3 Stk.	Knoblauchzehen	
1/2 Tasse	Zitronensaft	
1/4 Tasse	Olivenöl	
1/4 Tasse	Tahini (Sesampaste)	

Alle Zutaten vermischen und glatt pürieren.

7. VORSPEISE

Cacik - Gurkensalat mit Jogurt und Minze

3 Becher	Jogurt	
4 Stk.	Knoblauchzehen	zerdrückt
2 TL	Salz	
1 EL	Minze	getrocknet
3 Stk.	Gurken	
8-10 Stk.	Minzenblätter	

Jogurt, Knoblauch und Salz glatt rühren. Gurken schälen, Kerne entfernen und klein würfeln. Getrocknete Minze und Gurken zum Jogurt geben. Mit Minzenblätter garnieren und zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. kalt stellen.