



## Nydal Chamma

### Lammfilet mit orientalischer Tomaten-Salsa, Harissa-Bulgur und Zuckerwatte

Zutaten für zwei Personen

#### Für das Lammfilet:

250 g Lammfilet, am Stück  
 ½ EL Kreuzkümmel  
 1 EL Paprikapulver  
 ½ TL gemahlener Cayennepfeffer  
 1 EL Pflanzenöl

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in einer Mischung aus Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Paprikapulver wälzen. Die Filets anschließend in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten für ca. 2 Minuten anbraten.

#### Für den Bulgur:

100 g Bulgur  
 5 EL Fadennudeln  
 150 ml Gemüsefond  
 150 ml Lammfond  
 50 g Tomatenmark  
 50 g Paprikamark  
 5 EL Rote Bete Pulver  
 1 EL Harissa-Paste  
 Arabische 7-Gewürze-Mischung, zum Würzen  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Für den Bulgur Öl in einem Topf erhitzen, die Fadennudeln hineingeben und braun anbraten. Tomatenmark, Paprikamark, Rote Beete Pulver und Harissa in den Topf dazugeben und ebenfalls mitbraten. Danach den Bulgur dazugeben und für ca. 2 Minuten mitanbraten. Mit Gemüsefond und Lammfond ablöschen. Mit Salz und arabischer Gewürzmischung abschmecken. Zugedeckt ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Danach den Herd ausstellen und zugedeckt für 20 Minuten stehen lassen. Gut durchrühren.

#### Für die orientalische Tomatensalsa:

5 Tomaten  
 200 g rote Paprika  
 100 g grüne Peperoni  
 4 Knoblauchzehen  
 3 mittelgroße Zwiebeln  
 200 g Tomatenmark  
 250 g süße Paprikapaste  
 250 g scharfe Paprikapaste  
 1 Bund glatte Petersilie  
 1 Bund Minze  
 2 EL Salz

Knoblauch und Zwiebeln abziehen. Paprika, Peperoni, Tomaten, Petersilie und Minze waschen und klein schneiden. Alle Zutaten nacheinander in einem Mixer zerkleinern, bis sie noch erkennbar und nicht zu einem Brei püriert worden sind. Anschließend alles in eine große Schüssel füllen, zusammen mit dem Tomatenmark und den Paprikapasten mischen. Mit Salz abschmecken und für ungefähr 20 Minuten stehen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

#### Für die Zuckerwatte:

100 g Zucker

Die Zuckerwatten-Maschine ca. 1 Minute vorheizen. Zuckerwattemaschine ausschalten und warten bis sie stillsteht. Anschließend 2 bis 4 Gramm Zucker in die Öffnung geben und wieder anschalten. 1-2 Minuten warten, bis sich die ersten Fäden bilden und das Zuckerwatten-Stäbchen gegen den Uhrzeigersinn über der Zuckerwatten-Maschine drehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.