

# Geschmorte Eier mit Lamm, Tahini & Sumach

723

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Ottolenghi, Tamimi: Jerusalem, das Kochbuch, S. 2

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Dieses Gericht vereint Elemente der Küche Palästinas mit typischen Zutaten verschiedener jüdischer Traditionen. Es ist inspiriert von Hamshuka, einem neueren Klassiker und Aushängeschild des Machneyuda, des derzeit innovativsten Restaurants in Jerusalem. Die geschmorten Eier eignen sich gut als schnelles kleines Abendessen. Damit der intensive Geschmack und die kontrastierenden Farben und Texturen richtig zur Geltung kommen, sollte man dazu nur Brot reichen. Die Zusammensetzung ist keineswegs »in Stein gemeißelt«, und die Zutaten lassen sich jederzeit durch andere typische Produkte wie geröstete Auberginen, rote Paprikaschote, Mangold, gekochte Kichererbsen, gehackte Mandeln und Za'atar ersetzen oder erweitern. Die einzelnen Bestandteile können gut im Voraus zubereitet werden, sodass das Gericht vor dem Servieren nur noch fertiggestellt werden muss.  
März 2018: Sieht einfach gut aus! Die Sauce ist einfach und raffiniert und ließe sich auch bei anderen Fleischgerichten gut verwenden.

## Zutaten:

FÜR 4 PERSONEN

1 EL Olivenöl  
1 große Zwiebel (200 g), fein gehackt  
6 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten  
300 g Lammhackfleisch  
2 TL gemahlener Sumach, plus Sumach zum Bestreuen  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
50 g Pistazienkerne, geröstet und gehackt  
50 g Pinienkerne, geröstet  
2 TL Harissa (siehe Seite 301 oder Fertigprodukt)  
1 EL fein gehackte eingelegte Zitrone (siehe Seite 303)  
200 g Kirschtomaten  
120 ml Hühnerbrühe  
4 Eier (Gewichtsklasse M)  
1 TL Koriandergrün oder 1 EL Zhoug (siehe Seite 301)  
Salz und schwarzer Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

100 g griechischer Joghurt  
25 g Tahini (Sesampaste)  
2 EL Zitronensaft

## Rezept:

Das Olivenöl in einer mittelgroßen Deckelpfanne erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch 6 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze darin anbraten, bis sie weich ist und etwas Farbe angenommen hat. Das Hackfleisch dazugeben und 5-6 Minuten bei starker Hitze bräunen. Mit Sumach, Kreuzkümmel, 3/4 Teelöffel Salz und etwas Pfeffer würzen und noch 1 Minute weiterbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, Pistazien und Pinienkerne, Harissa und die eingelegte Zitrone untermischen.

Während die Zwiebel brät, einen kleinen gusseisernen Schmortopf sehr heiß werden lassen und die Tomaten 4-6 Minuten bei starker Hitze anrösten, bis die Schale dunkel wird. Den Topf dabei gelegentlich rütteln.

Die Saucenzutaten mit 1 Prise Salz und 1 Esslöffel Wasser verrühren. Die Sauce sollte relativ dickflüssig sein. Ist sie zu dick, noch etwas Wasser hinzufügen.

Unmittelbar vor dem Servieren das Fleisch noch einmal erhitzen, die Brühe angießen und zum Kochen bringen. Vier kleine Vertiefungen hineindrücken und die Eier darüber aufschlagen. Den Deckel auflegen und die Eier 3 Minuten bei geringer Hitze stocken lassen. Die Tomaten darauf verteilen, den Deckel wieder auflegen und das Ganze weitere 5 Minuten garen, bis das Eiweiß durchgegart, die Dotter aber noch flüssig sind.

Die Pfanne vom Herd nehmen, das Gericht mit der Joghurtsauce garnieren, mit Sumach, Korianderblättern oder Zhoug bestreuen und sofort servieren.