

Typ: Salat

Quelle: Ottolenghi, Tamimi: Jerusalem, S. 56

Bemerkungen: Die Anregung zu diesem Gericht fand ich nicht eigentlich in der Jerusalemer Küche, sondern vielmehr im Morito, einer großartigen Tapas-Bar in London. Die Speisen, die die Besitzer, Samantha und Samuel Clark, dort anbieten, sind von der südspanischen, nordafrikanischen und orientalischen Küche geprägt, die viele Ähnlichkeiten mit den kulinarischen Traditionen Jerusalems aufweisen. Die Kombination aus kaltem, frischem Salat und warmen Kichererbsen ist einfach unwiderstehlich. Dazu braucht man eigentlich nichts anderes als warmes Pitabrot. Aber auch Hummus (siehe Seite 114) oder frittierte Blumenkohl in Tahini-Sauce (siehe Seite 60) passen sehr gut dazu. Den Salat kann man auch ohne die Kichererbsen servieren (in diesem Fall den Zucker weglassen).

Zutaten: FÜR 4 PERSONEN
1 TL Backnatron
100 g getrocknete Kichererbsen
2 Minigurken (280 g)
2 große Tomaten (300 g)
240 g Radieschen
1 rote Paprikaschote, von Stielansatz, Samen und Scheidewänden befreit
1 kleine rote Zwiebel
20 g Koriandergrün, grob gehackt
15 g glatte Petersilie, grob gehackt
90 ml Olivenöl
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2 EL Zitronensaft
1½ EL Sherryessig
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
1 TL Zucker
1 TL gemahlener Kardamom
1½ TL gemahlener Piment
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
griechischer Joghurt (nach Belieben)
Salz und schwarzer Pfeffer

Rezept: Eine große Schüssel mit Wasser füllen, das Backnatron hinzufügen und die Kichererbsen über Nacht darin einweichen. Am nächsten Tag abgießen, in einen großen Topf füllen und mit der doppelten Menge Wasser bedecken. Aufkochen, falls nötig abschäumen und etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis die Kichererbsen weich sind. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Gurken, Tomaten, Radieschen und Paprikaschote in 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken und alles in einer Schüssel mit den Kräutern mischen.

In einem Schraubglas 75 mL Olivenöl sorgfältig mit Zitronenschale und -saft, Essig, Knoblauch und Zucker vermischen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken, über den Salat gießen und kurz durchmischen.

Kardamom, Piment, Kreuzkümmel mit ¼ Teelöffel Salz mischen und auf einen Teller streuen. Die Kichererbsen in der Gewürzmischung wenden, bis sie gleichmäßig damit überzogen sind. Das restliche Öl bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne heiß

werden lassen und die Kichererbsen 2-3 Minuten darin braten (WG: Stufe 7, 10 min). Die Pfanne dabei vorsichtig rütteln, damit die Kichererbsen nicht anhängen und gleichmäßig gebräunt werden.

Den Salat auf vier Teller verteilen und die Kichererbsen in der Mitte anrichten. Nach Belieben mit etwas griechischem Joghurt garnieren und servieren.