

## Hot Dog „1001 Nacht“ mit Curry-Crème

### Zutaten für 4 Personen:

Für die Wurst:

ca. 10 m Saitling (Wurst darm)  
400g Lammkeule oder Schulter  
3 EL brauner Zucker  
1 EL Paprikapulver, mild  
1 EL Curry „rot“  
1 Zwiebel fein gerieben  
1 Rote Spitzpaprika fein gerieben  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Kreuzkümmel  
1 TL Koriander gemahlen  
3 EL gehackte Petersilie  
1,5 EL Salz

Für die Hot Dog Brötchen:

300g Mehl 405  
150g Mehl 550  
150ml Wasser  
50ml Milch  
45g Zucker  
18g frische Hefe  
4g Salz  
25g Butter  
2 Eier

Für den Jaipur dip

4 EL Majonaise  
2 EL Crème Fraîche  
1 TL Jaipurcurry  
Salz, Pfeffer  
1 Spritzer Limettensaft  
1 TL Minze

Zubereitung:

Die Lammkeule klein schneiden und durch einen Fleischwolf lassen. Die Gewürze und die anderen Zutaten zu dem Hackfleisch geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Und mit Hilfe eines Wurstaufsatzes für den Fleischwolf oder mit einem Spritzbeutel in den Darm füllen. An den Enden immer abdrehen und grillen.

HINWEIS: Wer sich die Mühe mit der Wurstherstellung sparen will, rollt das Fleisch zu mittelgroßen Cevapcici (Hackfleischrollen)

Die Mehlsorten mit Zucker und Salz vermengen. Wasser, Milch und Butter erwärmen und die frische Hefe reinbröseln und mit einem Schneebesen verrühren, bis Sie sich auflöst. Die lauwarme Flüssigkeit zusammen mit den Eiern und dem Mehl für 10 Minuten durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den fertigen Teig für weitere 40 min an einem warmen Ort ohne Zug mit einem feuchten Tuch

bedeckt gehen lassen. Anschließend kleine Brötchen daraus formen und auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 170°C Umluft für ca 12-16 min. backen. Nach dem backen auf einem Backgitter abkühlen lassen. Für den Dip alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz Pfeffer und Limette abschmecken.

Hotdog Brötchen der Länge nach aufschneiden und mit dem Dip und dem Würstchen füllen. Als Salat eignet sich fein geschnittene Gurken, Tomaten und eingelegte Zwiebeln.

### **Lachs auf der Zedernholzplanke mit Avocadosalat**

#### **Zutaten für 2 Personen:**

Lachs  
2 EL geröstetes Sesamöl  
1 EL Honig  
1 TL helle Sesamsamen  
1 Msp. Zimtpulver  
2 Msp. gemahlene Kurkuma  
1 EL frisch gehackte Kräuter  
(z. B. Rosmarin, Thymian, Kerbel)  
2 Lachsfilets (à 170 g)

#### **Avocado-Salat:**

1 Ei  
1 kleine Handvoll Cashewkerne (ca. 15 g)  
1 reife Avocado  
ca. 3 Kirschtomaten  
2 EL süße Chilisauce  
1 TL Zucker  
1 EL weißer Balsamico-Essig  
1 EL Olivenöl  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### **Zubereitung:**

Zunächst den Lachs marinieren. Dafür Sesamöl, Honig, Sesam, Zimt, Kurkuma und Kräuter vermengen. Den Lachs in eine Auflaufform geben und mit der Marinade bestreichen. 20 Minuten marinieren lassen. Den Grill auf 110°C vorheizen. Die Lachsfilets auf gewässerte Zedernholzplanken setzen und im Grill 20 Minuten garen. Das Ei hart kochen, unter fließendem, kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Inzwischen Cashewkerne in einer Pfanne mit Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren karamellisieren. Auf Backpapier abkühlen lassen.

Avocado schälen, entkernen und würfeln. Kirschtomaten waschen, halbieren und mit den Avocadowürfeln in eine Schüssel geben. Eier grob hacken, mit den Cashewkernen ebenfalls in die Schüssel geben und locker vermengen.

Chilisauce, Balsamico-Essig und Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren, über die Avocadomischung geben und locker unterheben. Den Avocadosalat servieren.