

Mallorquinische Kartoffeln mit Mojo

Zutaten für 4 Personen

- 500g kleine Kartoffeln
- 1 EL Muskat
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Salz

- 2 Knoblauchzehen
- 2 kleine Peperoni
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- je ½ TL Kümmel und Muskat
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Msp.Safran
- 5 EL weißer Essig
- 80 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, mit Muskat, Kümmel und Salz ca. 20 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Die Knoblauchzehen schälen, mit den entkernten, in Ringen geschnittenen Peperoni und mit dem Toastbrot im Mixer pürieren. Kümmel, Muskat, Tomatenmark, Safran und Essig zugeben. Zum Schluss langsam das Olivenöl zugießen, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Kartoffeln servieren.

Mallorquinische Lammkoteletts

Für 4 Portionen

- 8 Lammkoteletts
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL (Lavendel-)Honig
- 2 TL Oregano gerebelt
- Salz
- Pfeffer schwarz gemahlen

Zubereitung:

Die Lammkoteletts mit Küchenpapier trockentupfen und nebeneinander in eine große Auflaufform legen.

Die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken. Mit dem Olivenöl, Zitronensaft, Honig und Oregano verrühren, salzen und pfeffern. Die Lammkoteletts mit der Mischung einpinseln und zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.

Eine große Pfanne auf dem Herd gut heiß werden lassen. Die Lammkoteletts aus der Marinade nehmen und in der Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. Dabei mit der Marinade aus der Auflaufform bestreichen. Die Lammkoteletts sofort zu Röstkartoffeln und einem grünen Salat servieren.

Marinierter Ziegenkäse mit Lavendel und Ibérico-Schinken

Zutaten für 4 Personen

je 1 rote und gelbe Paprikaschote

1 kleine Zucchini

2 Schalotten

2 EL Olivenöl

1 TL Tomatenmark

8 EL Weißwein

¼ TL Zucker

Meersalz

weißer Pfeffer aus der Mühle

4 kleine Scheiben Ziegenfrischkäse à ca. 80 g

8 Scheiben Ibérico-Schinken oder Serrano-Schinken

1 Packung Kantaifi-Teig (türk. bzw. griech. Blätterteigfäden)

4 EL Olivenöl

Lavendel zum Dekorieren

Zubereitung:

Die Paprikaschoten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini waschen und würfeln. Die Schalotten abziehen und fein hacken.

Das Gemüse und die Schalotten in Olivenöl dünsten. Mit Tomatenmark und Weißwein verfeinern. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Ziegenkäserand mit Schinken umwickeln und diesen wieder mit dem Kantaifi-Teig umwickeln. Auf ein eingefettetes Backblech setzen und 10 Minuten backen.

Etwas Gemüse auf einen Teller geben, darauf den Ziegenkäse setzen und mit Olivenöl und Lavendel dekorieren.