

Lammkoteletts mit Hüttentsatsiki und Foaccia

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten Foaccia (muss ca. 80 Minuten ruhen)

1 Würfel Hefe (42 g)	3 EL Olivenöl
100 ml Olivenöl	4 Stck. Minigurken (Snackgurken)
3-4 EL Olivenöl zum beträufeln	300 g Hüttenkäse
2 EL Honig	150 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
1 Kg Mehl Type 550	100 g Feta (Schafskäse)
3-4 EL Mehl zum Arbeiten	4 Stiele Dill
2 TL Salz	2 EL geschnittener Schnittlauch
2 TL grobes Meersalz zum Bestreuen	1 Stiel Minze

Zutaten Lamm und Tsatsiki

2 Stck. Knoblauchzehen	1 Prise Zucker
2 EL Sonnenblumenöl	1 kl. Zitrone
20 Stck. Lammkoteletts	Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle

Zubereitung Foaccia:

- 1 Für die Foaccia frische Hefe in eine Schüssel bröckeln, 600 ml lauwarmes Wasser, 100 ml Olivenöl und den Honig zugeben und alles miteinander verrühren, bis sich die Hefe komplett aufgelöst hat. Das Mehl in eine weitere große Schüssel geben, die 2 TL Salz darüber streuen und in die Mitte eine Kuhle drücken. Die Hefemischung in die Kuhle gießen und den Teig nach und nach vom Rand mit der Flüssigkeit verrühren. Den Teig zuerst in der Schüssel zu einem Klumpen verkneten, danach auf der Arbeitsfläche ca. 5 Minuten kräftig durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist der nicht mehr klebt. Wenn doch, dann noch etwas Mehl zugeben.
- 2 Eine Schüssel leicht mit Olivenöl ausreiben und den Teig darin abgedeckt an einem warmen Ort bis auf das doppelte Teigvolumen gehen lassen. Den Teig dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche vierteln und die einzelnen Stücke zu Fladen formen. Die Fladen auf ein Blech mit Backpapier legen, zudecken und weitere 25 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.
- 3 Die Teigfladen mit Fingern leicht eindrücken, mit dem Olivenöl beträufeln und mit dem groben Meersalz nach Belieben bestreuen. Die Foaccia nun ca. 15 Minuten goldbraun im Ofen backen.

Zubereitung Lamm und Tsatsiki:

- 4 Den Backofen auf 120°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch abziehen, halbieren, Keim entfernen und die Hälfte in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchscheiben mit dem Sonnenblumenöl verrühren und die Lammkoteletts damit marinieren. Die Lammkoteletts kräftig würzen und in einer vorgeheizten Pfanne von beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Auf ein Backblech mit Gitterrost legen und im Backofen 10 Minuten garen.
- 5 In der Zwischenzeit 2 Gurken in Scheiben schneiden, leicht salzen und zur Seite stellen. Die anderen beiden Gurken fein raspeln und gut ausdrücken. Den restlichen Knoblauch fein reiben. Den Knoblauch mit den Gurkenraspeln, Hüttenkäse, Joghurt und Olivenöl verrühren. Den Feta klein bröckeln und unterheben. Die Kräuter von den Stielen zupfen und bis auf ein paar Dekozweige klein schneiden. Die geschnittenen Kräuter zum Hüttentsatsiki dazu geben. Saft und Abrieb von einer halben Zitrone ebenfalls dazu geben und abschmecken. Die andere Hälfte der Zitrone in dünne Scheiben schneiden und später zum Dekorieren verwenden.
- 6 Bei den Koteletts nach 10 Minuten den Ofen ausdrehen und die Tür offen stehen lassen. Die Kirschtomaten halbieren, würzen und leicht zuckern. Hüttentsatsiki, Gurkenscheiben, Kirschtomaten, Zitronenscheiben und Kräuterzweige dekorativ auf dem Teller platzieren. Die Lammkoteletts nochmal scharf in der Pfanne nachbraten und ebenfalls auf dem Teller anrichten. Focaccia anschneiden und Kalí órexí (griechisch = Guten Appetit).

©by Alexander Schütz