

SPINAT-FETA BÖREK MIT LAMMHÜFTSTEAK

SPINAT-FETA BÖREK MIT LAMMHÜFTSTEAK

Als Ninive im letzten Monat dazu aufgerufen hat die Tafel des Sultans zu bekochen habe ich mich für die Lammspieße mit Bulgursalat und kleinen Fladenbroten entschieden. Mein zweiter Favorit - inspiriert aus dem Lust auf Genuss Heft „Magischer Orient“ - wäre dieser Börek in der Auflaufvariante gewesen. Dafür hat es zeitlich nicht gereicht, trotzdem hat er sich hartnäckig auf der „to cook“ Liste gehalten und jetzt habe ich es endlich geschafft. Da ich Bessere Hälfte ja nur in wenigen Ausnahmesituationen fleischfrei füttern kann gab es dazu rosa gebratenes Lammhüftsteak und etwas Tzatziki.



Zutaten für 4 Personen:

16 dreieckige Yufka-Teigblätter

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

500g Blattspinat (TK)

200g Schafskäse

4 EL Milch

100g Butter

Pfeffer & Salz

Muskat

1 Lammhüftsteak pro Person

Für den Tzatziki:

150g griechischer Yoghurt

1/3 Salatgurke

1 Knoblauchzehe

1 Prise Dill

Pfeffer & Salz

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Als Info vorab – vom Börek Auflauf hatten wir genug für zwei Tage. Mangels kleinerer Auflaufform hätte ich aber auch nur schwer weniger machen können. Deshalb die Mengenangabe für 4 Personen.

Los geht's. Die Zwiebel und der Knoblauch werden in feine Würfel geschnitten und in etwas Olivenöl angeschwitzt. Sobald die Zwiebel glasig ist kommt der aufgetaute Blattspinat dazu. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen und 12-15 Minuten köcheln lassen.

Die Butter schmelze ich in einem kleinen Schälchen in der Mikrowelle. Dazu kommt die Milch.

Dann lege ich 4 Teigblätter stark überlappend in die Auflaufform. Mit dem Butter-Milch Mix einpinseln und mit einer Lage Blattspinat bedecken. Wieder 4 Teigblätter auslegen, mit Butter-Milch Mix einpinseln und die Hälfte vom Schafskäse darüber krümeln. Eine weitere Schicht Teigblätter, Spinat, Teigblätter, Schafskäse, Teigblätter, Spinat, Teigblätter auslegen.



Die oberste Schicht nochmal besonders großzügig mit dem Butter-Milch Mix einstreichen.

So wandert der Auflauf für knapp 30 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen.

In dieser Zeit reibe ich die Gurke, presse das überschüssige Wasser aus den Gurkenraspeln, mixe diese mit dem Joghurt und würze das Ganze mit Dillspitzen, Pfeffer, Salz, einem Spritzer Olivenöl und Zitronensaft. Fertig ist der Tzatziki.

Die Lammhüftsteaks werden rundherum gesalzen und in der Steakpfanne scharf angebraten. Die Hitze reduzieren (hier Stufe 6 von 9) und von jeder Seite 8 Minuten braten lassen. Das klingt erstmal viel, da die Lammhüftsteaks aber ziemlich rund und dick sind brauchen sie auch recht lange und müssen mit etwas Fingerspitzengefühl gebraten werden. In der Pfanne pfeffern.

Dann gebe ich ein gutes Stück vom Börek-Auflauf, ein aufgeschnittenes Lammhüftsteak und etwas Tzatziki auf jeden Teller.

Lasst es euch schmecken!

