

Datteln - Brot der Wüste

Rezepte

Gefüllte Datteln

- mit Mascarponecreme (Mascarpone, mit geriebener Orangenschale, etwas Rum und halben Walnüssen)
- mit einem Röllchen Comté-Käse
- mit Ziegenfrischkäse und gehackten Pistazien
- mit ganzen Mandeln ohne Haut
- mit Couscous (mit Orangenschale, Zimt und gehackten Mandeln)
- mit Milchreis (mit Zitronenschale, Zimt und gehackten Mandeln)

Datteln im Speckmantel

Jede Dattel mit einer geschälten Mandel füllen. Speck- oder Baconscheiben so durchschneiden, dass sich mit jedem Stück eine Dattel herumwickeln lässt. Mit einem Holzzahnstochern fixieren.

3-4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Dattlröllchen ins Öl geben und 5 - 6 Minuten braten - dabei oft wenden, so dass der Speck knusprig wird. Röllchen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Lamm-Tajine mit Datteln, Aprikosen und Granatapfelkernen

Zutaten (für 4 - 6 Personen):

1 Lammschulter (ca. 1 kg), in große Würfel geschnitten
3-4 EL Butterschmalz oder bratfestes Olivenöl
2 Schalotten, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 Stange Sellerie, in Stücke geschnitten
1 Karotte, in Stücke geschnitten
150 g getrocknete Aprikosen
10 Datteln
2 EL Granatapfelsirup
1 TL Cumin, gemahlen
1 TL Koriander, gemahlen
1/2 TL Kurkuma
1 TL Zimt
1 Prise Schwarzkümmel
1 kleiner Zweig Thymian
etwas Rosmarin



1 Stück frischer Ingwer, fein geschnitten
1 rote, kleine Chilischote, entkernt und klein gehackt, oder 1 Prise scharfe Chili
100 g Walnüsse
ca. 100 ml Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zum Servieren:

3 EL Granatapfelkerne
2 EL gehackte Pistazien
1/2 Zitrone, in Scheiben geschnitten
1 Bund frischer Koriander oder Minze, grob gehackt

Lammwürfel in einer gusseisernen Pfanne oder Kasserole in Butterschmalz oder Öl scharf anbraten. Schalotten, Sellerie, Karotte, Ingwer, Chili, Granatapfelsirup und Tomatenmark hinzufügen und sanft schmoren lassen. Dann Zimt, Thymian, Rosmarin und alle anderen Gewürze hinzugeben. Etwas Gemüsebrühe hinzufügen.

Zugedeckt ca. 90 Minuten bei sehr schwacher Hitze garen, bis das Fleisch weich ist und von den Knochen fällt. Dann Walnüsse, Datteln und Aprikosen zum Fleisch geben, gut rühren und noch ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Couscous oder Reis servieren und mit Granatapfelkernen, Pistazien, Zitronenscheiben und Korianderblättchen oder frischer Minze großzügig garnieren.