



# Menüplan

## „Levante Küche“

Kochabend 27. März 2026  
Löffel: Michael Schwarz



# HERZLICH WILLKOMMEN!

## Menüfolge

Salat	Spinatsalat mit Datteln und Mandeln	(Box 1)
Vorspeise	Shakshuka	(Box 2)
Suppe	Linsen-Tomaten-Suppe mit Kokos und Curry	(Box 3)
Hauptgang	Hummus mit Lamm und Zitronen	(Box 4)
Dessert	Mutabbaq	(Box 5)

Spülküche:

Melanie

Gast:

Roland Brezina

„Ich wünsche uns allen einen schönen Abend und viel Vergnügen!“

# Weine/Getränke

Anbiss:	Bubble Duck mit Minzblatt und Zitrone Weingut Manfred Egert, Hattenheim
Salat:	I Frati Lugana, 2021 Weingut Cá dei Frati, Sirmione, Italien
Vorspeise:	Riesling, Jesuitengarten, Kabinett, säurereduziert, 2024 Weingut Villa Gutenberg, Oestrich-Winkel
Suppe:	Rüdesheimer Riesling Jesuitengarten Halbtrocken, 2024 Weingut Villa Gutenberg, Oestrich-Winkel
Hauptgang:	Ronchedone, 2022 Weingut Cá dei Frati, Sirmione, Italien
Dessert:	Riesling, Auslese, 2023 Weingut Villa Gutenberg, Oestrich-Winkel

Salat: Box 1

## Spinatsalat mit Datteln und Mandeln



Zutaten für 12 Personen

1,50 EL	Weißwein-Essig
0,75 mittelgr.	rote Zwiebel
150,00 g	Datteln, entsteint, der Länge nach geviertelt
75,00 g	Butter
3,00 EL	Olivenöl
3,00 kleine	Pitabrote o. Brötchen (70 g. = 1 Brötchen), altbacken
112,50 g	Mandeln, grob gehackt
3,00 TL	Sumach, gemahlen
0,75 TL	Chiliflocken
225,00 g	junger Spinat, gewaschen
3,00 EL	Zitronen-Saft
	Salz

**Geräte:** Salatschleuder

Salat: Box 1

## Spinatsalat mit Datteln und Mandeln

Zubereitung:

1. Essig, Zwiebel (in feine Ringe geschnitten), Datteln (der Länge nach geviertelt) und 1 Prise Salz in einer kleinen Schüssel mit den Händen vermengen. Die Mischung 20 Minuten ziehen lassen und danach in ein Sieb abgießen. Die Flüssigkeit wegschütten.
2. Inzwischen das Brot in 4 cm große Stücke reißen und die Mandeln grob hacken. Dann die Butter mit der Hälfte des Öls in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen. Pitabrot und Mandeln hineingeben und unter stetigem Wenden 4 - 6 Minuten bei mittlerer Hitze rösten bis das Brot goldbraun und knusprig ist.

Die Pfanne vom Herd nehmen, Sumach Chiliflocken und  $\frac{1}{4}$  Teelöffel Salz untermischen und beiseitestellen.

3. Die Spinatblätter unmittelbar vor dem Servieren in eine große Schüssel füllen, die Pita-Mandel-Mischung, Datteln, Zwiebeln, das restliche Öl, zunächst  $\frac{2}{3}$  des Zitronensafts sowie eine Prise Salz hinzufügen und die Zutaten durchmischen. Noch einmal abschmecken und sofort servieren.

Vorspeise: Box 2

## Shakshuka



Zutaten für 12 Personen

4,00	EL	Olivenöl
4,00	EL	Harissa
7,00	TL	Tomatenmark
2,00	EL	Zucker, abhängig von den Tomaten ggf. mehr
4,00	gr.	rote Paprikaschoten
8,00	Zehen	Knoblauch
3,50	TL	Kreuzkümmel, gemahlen
4,00	Ds.	Tomatenstücke
12,00		Eier (Gewichtsklasse S)
450,00	g	stichfester Joghurt
36,00		Korianderblätter zur Dekoration
		Salz

**Geräte:** Eiertrenner

Vorspeise: Box 2

## Shakshuka

Zubereitung:

1. Das Öl bei mittlerer Temperatur in einer großen Pfanne erhitzen, Harissa, Tomatenmark, Paprika Knoblauch, Kreuzkümmel und  $\frac{3}{4}$  Teelöffel Salz hineingeben, umrühren und das Ganze etwa 10 Minuten bei geringer Hitze anschwitzen bis die Paprikawürfel weich sind. Die Tomaten und den Zucker dazugeben und die Mischung weitere 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis eine relativ dicke Sauce entstanden ist.
2. Die Sauce abschmecken. Sie soll eine gewisse Schärfe haben und durch die Tomaten nicht sauer schmecken. Entsprechend der Personenzahl jeweils eine Vertiefung hineindrücken. Die Eier aufschlagen (ggf. das Eiweiß um die Hälfte reduzieren) und vorsichtig in die Mulden gleiten lassen. Mit einer Gabel die Eiweiße leicht mit der Sauce verquirlen. Dabei darauf achten, dass die Eigelbe nicht auslaufen. Das Gericht 10 - 15 Minuten köcheln lassen, bis die Eiweiße gestockt, die Eigelbe aber noch flüssig sind. (Um den Prozess zu beschleunigen, die Pfanne evtl. mit einem Deckel verschließen.)

Die Pfanne anschließend vom Herd nehmen und noch ein paar Minuten stehen lassen.

3. Shakshuka auf Tellern anrichten und mit Joghurt servieren. Joghurt mit Korianderblättern dekorieren.

Suppe: Box 3

## Linsen-Tomaten-Suppe mit Kokos und Curry



Zutaten für 12 Personen

4 EL	Sonnenblumen-Öl
2	Zwiebeln, fein gewürfelt
2 EL	Currypulver, mittelscharf
0,25 TL	Chiliflocken
4 Zehen	Knoblauch
60 g	Ingwer
300 g	Linsen, rot
2 Ds.	Tomatenstücke
4,00 EL	Zucker, abhängig von den Tomaten
50 g	Korianderstengel
10 g	Korianderblätter
2 Ds.	Kokosmilch
2 TL	Soyasauce
1 TL	Salz
1 TL	schwarzer Pfeffer
1 L	Wasser

**Geräte:** keine

Suppe: Box 3

# Linsen-Tomaten-Suppe mit Kokos und Curry

Zubereitung:

1. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch zerdrücken und Ingwer fein hacken.
2. Das Öl in einen Topf geben und bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin unter häufigem Rühren 8 Minuten braten, bis sie weich und karamellisiert sind.
3. Currypulver, Chiliflocken, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und 2 Minuten mitbraten, dabei weiterrühren. Dann Tomaten, Korianderstengel, Wasser, Salz, Sojasauce und kräftige Prise frisch gemahlene Pfeffer hinzufügen.
4. Die Kokosmilch in eine Schüssel gießen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Entsprechend der Personenzahl je einen Esslöffel abnehmen und zum Servieren bereitstellen. Die restliche Kokosmilch zur Suppe geben. Die Suppe aufkochen und 25 Minuten köcheln lassen.
5. Etwa 20 Minuten vor dem Kochende die Linsen hineingeben und mitköcheln lassen, bis sie weich, aber noch nicht zerfallen sind. Falls nötig, die Suppe mit etwas Wasser verdünnen.
6. Die Suppe in Schalen verteilen, mit der beiseitegestellten Kokosmilch beträufeln, mit Korianderblättern bestreuen und servieren.

Hauptgang: Box 4

## Hummus mit Lamm und Zitronensauce



Zutaten für 12 Personen

### Für Hummus

2 Ds.	Kichererbsen
2 TL	Backnatron
540 g	Tahini, hell
8 EL	Zitronensaft
8 Zehen	Knoblauch
3 TL	Salz
200 ml	Wasser, eiskalt

### Fladenbrot

2	Fladenbrote
---	-------------

Zutaten für 12 Personen

Für Lamm mit Zitronensauce

4 EL Pinienkerne

Für das Kawarma

800 g Lammnacke, fein gehackt  
0,5 TL schwarzer Pfeffer  
0,5 TL weißer Pfeffer  
2 TL Piment, gemahlen  
1 TL Zimt  
1 TL Muskatnuss  
2 TL Za'atar  
2 EL Weißwein-Essig  
2 EL Minzblätter, grob gehackt  
2 EL Petersilie, glatt, gehackt, plus Petersilie zum Garnieren  
2 TL Salz  
2 EL Butter  
2 TL Olivenöl und etwas zum Dekorieren

Für die Zitronensauce

20 g Petersilie, glatt, fein gehackt  
2 Chilischote, grün, fein gehackt  
8 EL Zitronensaft  
4 EL Weißwein-Essig  
4 Zehen Knoblauch, zerdrückt  
0,5 TL Salz

**Geräte:** Frischhaltefolie

Hauptgang: Box 4

## Hummus mit Lamm und Zitronensauce

Zubereitung:

### Hummus

1. Kichererbsen und Backnatron in einem Topf bei starker Hitze etwa 3 Minuten unter Rühren erhitzen. Dann etwa 1,5 Liter Wasser angießen und zum Kochen bringen, bis die Kichererbsen weich sind (ca. 5 Minuten).
2. Dann die Kichererbsen abgießen. 4 EL Kichererbsen zum Garnieren beiseitestellen. Den Rest und pürieren. Dabei Tahini, Zitronensaft und Salz hinzufügen. Zum Schluss das Eiswasser langsam dazugießen und das ganze 5 Minuten verrühren, bis eine glatte, cremige Paste entstanden ist.
3. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 60 Minuten ruhen und abkühlen lassen. Zum Servieren sollte es Zimmertemperatur haben.

### Fladenbrot

1. Das Fladenbrot im Backofen kurz aufbacken.
2. Fladenbrot in etwa 4 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden.

### Lamm mit Zitronensauce

1. Pinienkerne mit etwas Butter in der Pfanne rösten. Dann beiseitestellen.
2. Fladenbrot in etwa 4 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden.
3. Später einen Streifen zur Speise auf den Teller legen, den Rest auf dem Esstisch bereitstellen.
4. Die Zutaten für das Kawarma – bis auf Butter und Öl – in einer mittelgroßen Schüssel vermengen und die Mischung zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
5. Unmittelbar, bevor das Fleisch (Kawarma) gebraten wird, die Zutaten für die Zitronensauce in einer kleinen Schüssel verrühren.

6. Butter und Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne heiß werden lassen und das Fleisch portionsweise 2 Minuten braten. Es sollte in der Mitte noch leicht rosa sein.
7. Das Hummus auf die Teller verteilen und in die Mitte eine Mulde drücken. Ein wenig Olivenöl auf das Hummus geben. Das warme Kawarma in die Vertiefungen füllen, die (Deko-)Kichererbsen darüberstreuen, mit Zitronensauce überziehen und mit gehackter Petersilie und Pinienkernen bestreuen.
8. Je einen Streifen Fladenbrot zur Speise auf den Teller legen, das restliche Brot auf dem Esstisch bereitstellen.

Dessert: Box 5

## Mutabbaq



Zutaten für 6 Personen

30,00 g	Butter
1,00 Blätter	Blätterteig auf Butterbasis (je 25 x 50 cm)
200,00 g	Ricotta
100,00 g	Ziegenkäse
0,50 kl. Tüte	Pistazienkerne, grob gehackt
110,00 g	Zucker
1,25 EL	Zitronen-Saft
40,00 ml	Wasser

**Geräte:** Auflaufform 20 x 20 cm (6 Pers.), Backpinsel

## Dessert: Box 5

# Mutabbaq

Zubereitung:

1. Ofen auf 230°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eine ofenfeste Form (etwa 20 x 20 cm) mit Butter ausstreichen. Ein Teigblatt darauflegen, am Rand festdrücken und den überschüssigen Teig über den Rand hängen lassen.
3. Restliche Butter zerlassen.
4. Ricotta und Ziegenfrischkäse mit einer Gabel vermengen und die Mischung auf dem Teigblatt verstreichen.
5. Den Käse dünn mit zerlassener Butter bepinseln und ein Teigblatt darauflegen. Mit einer Schere den überstehenden Rand auf etwa 2 cm zurückschneiden. Dabei darauf achten, dass die Füllung gut verschlossen ist und den Käse, falls nötig, mit den Fingern zurückschieben. Den überstehenden Rand vorsichtig in die Form stecken.
6. Mit einem scharfen Messer 7 x 7 cm große Quadrate auf dem oberen Teigblatt einritzen und den Teig fast bis zum Boden durchschneiden.
7. Das Gebäck 25 – 27 Minuten im Ofen backen, bis er goldbraun und knusprig ist.
8. Inzwischen den Sirup herstellen. Dazu den Zucker mit der angegebenen Menge Wasser in einen kleinen Topf geben, mit dem Kochlöffel gut umrühren und zum Kochen bringen. Den Zitronensaft einrühren, den Sirup 2 Minuten köcheln lassen und danach vom Herd nehmen.
9. Das Gebäck aus dem Ofen nehmen und sofort mit Sirup überziehen, 10 Minuten abkühlen lassen und anschließend mit gehackten Pistazienkernen bestreuen, zerteilen und warm servieren.