

REZEPTE AUS DER SENDUNG vom 06.03.2019 „Die Küche der Levante“

Rezept von Hubertus Marquardt vom Restaurant „Roomers“, Frankfurt

Shakshuka

„Ein einfaches und typisches Frühstücksggericht, das mittlerweile einen legendären Status genießt. In Old Jaffa gibt es unweit des Clocktowers das wohl beste Shakshuka-Restaurant in Tel Aviv. Vielleicht sogar im ganzen Nahen Osten.“ (Hubertus Marquardt)

Zutaten:

200 ml Olivenöl
3 rote Zwiebeln, gewürfelt
50 g Harissa
40-60g Tomatenmark
2 Knoblauchzehen, gepresst
Koriander gemahlen
Kreuzkümmel gemahlen
4 rote Paprika, in daumengroße Stücke geschnitten
grobes Meersalz
5 weiche/ sehr reife Tomaten, gewürfelt
3 Bio-Eier
100 g Labneh (alternativ: Griechischer Joghurt)

Zubereitung:

Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Temperatur erwärmen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Harissa, Tomatenmark und den Knoblauch dazugeben. Etwas gemahlene Koriander und Kreuzkümmel mit rösten. Dann die Paprikastücke 10 Minuten hinzugeben und salzen.

Tomaten zugeben und 10 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Wenn alle Zutaten weich sind, alles in eine feuerfeste Form füllen und drei kleine Vertiefungen eindrücken. Die Eier in diese Vertiefungen aufschlagen und 6-10 Minuten (je nachdem wie hart die Eier werden sollen) bei 200 Grad Hitze in den Ofen schieben. Gleich auf den Tisch stellen und dazu Labneh servieren.