

# Hünkâr beğendi – Sultans Entzücken

## Lammragout auf cremigem Auberginenpüree

### Zutaten

- 500 g Lamm- oder Kalbfleisch (kuşbaşı) gewürfelt (Gulasch), bei Lamm frischen Zimt reinreiben
- 3 EL Speiseöl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 1 St Zwiebel/n klein gewürfelt
- 2 St grüne Spitzpaprika (çarliston biber) klein gewürfelt
- 1 EL **salça** (gewürztes Tomaten-, Paprikamark)
- 100 ml Wasser
- 1 Prise/n Salz
- 1 Prise/n Schwarzer Pfeffer



### Für das Püree

- 5 St Aubergine/n (dünn, länglich)
- 125 g Butter
- 3 EL Mehl (Weizenmehl)
- 450 g Milch
- 1 Handvoll kaşar-Käse (milder türkischer Schnittkäse)
- ½ TL Salz
- 1 Prise/n Muskatnuss

### Zubereitung

1. Die Auberginen mit der Gabel anstechen und im Backofen ca. 30- 40 min rösten, zwischendurch mal wenden (Noch besser wäre es natürlich auf dem Gasherd oder Holzkohlegrill, dann vorher bitte in Alufolie wickeln und langsam drehend rösten). Wenn sie innen weich sind, herausnehmen, kurz abkühlen lassen und schälen. In der Mitte längs aufschneiden, entkernen und sehr klein hacken.
2. Sonnenblumenöl in einer Pfanne stark erhitzen und das in Würfel oder Streifen geschnittene Fleisch kurz von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Spitzpaprika dazugeben und bei geringer Hitze mitbraten, bis sie glasig sind. Anschließend die salça und das Wasser in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei geringer Hitze köcheln lassen bis das Wasser fast vollständig verdampft, bzw. das Fleisch weich ist.
3. In einer Pfanne die Butter schmelzen, das Mehl hinzugeben und anschwitzen. Milch langsam unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen dazugeben bis es dickflüssiger und cremig wird. Nun die kleingehackten Auberginen damit vermengen. Auf geringer Hitze warm halten und eine Handvoll kaşar-Käse vorsichtig untermischen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Zum Servieren je 2 Esslöffel vom Püree auf einem Teller verteilen und das Fleisch mit etwas Sauce in die Mitte platzieren, direkt auftragen.

### Tipps & Hinweise

**Tip:** Damit sich die Schale der Aubergine besser ablöst, kann man sie kurzfristig mit Frischhaltefolie einwickeln. Bitte darauf achten, dass die gesamte Schale abgeschält wird, sie schmeckt sehr bitter.