

Arabische Pastete

1	grosse Zwiebel
½ dl	Olivenöl
400 g	Rindshack
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
½ TL	Kreuzkümmelpulver
2 TL	Zimt
1 TL	Ingwerpulver
2 -4 EL	Rosinen
1 Bund	Koriander, gehackt
3	Eier
4	Filoteigblätter
100 g	Butter

Die Zwiebeln schälen und hacken. Im heissen Olivenöl andünsten. Das Hackfleisch zufügen und unter Rühren anbraten. Die Gewürze unter das Hackfleisch mischen und alles 15 Minuten garen. Am Schluss die Rosinen und den Koriander unterrühren und die Hitze klein stellen.

Die Eiern verquirlen und zur Hackfleischmasse geben. Abschmecken und abkühlen lassen.

Vier Teigblätter aufeinander legen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Die Butter zerlassen.

Die Teigblätter auf die Arbeitsfläche legen. Das oberste Blatt mit Butter einstreichen. Das Hackfleisch darauf geben, dann die Ränder und das Ende des Teiges um die Füllung schlagen.

Die Pastete auf ein gefettetes Blech setzen und mit der restlichen Butter bestreichen. Im Ofen bei 150° etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Dattelcreme

300 g	Datteln
½ L	Wasser
500 g	Nature-Yoghurt
2 EL	Honig, flüssig
½ TL	Zimt
100 g	Kokosraspel
3 dl	Rahm

Die Datteln mit dem Wasser aufkochen und 5 Minuten quellen lassen. Auf der abgestellten Kochplatte noch mal 5 Minuten ziehen lassen. Dann unter Beigabe von genügend Kochwasser mit dem Mixstab pürieren. In ein grosses Sieb geben. Abkühlen und abtropfen lassen.

Die Dattelmasse mit dem Yoghurt, dem Honig, dem Zimt und dem Zitronensaft Vanille-zucker vermischen. steifgeschlagenen Rahm unter die Creme mischen. Einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Creme in Dessertschalen geben und nach Belieben mit Kokosraspel, Mandeln und Zimt dekorieren.