

Frisch gekocht



Rezept von Silvio Nickol

„Air Bag“, Hummus, Koriander (Fingerfood)

**2 Stunden 45 Minuten (ohne Stehzeiten)/
aufwendig**



Zutaten für 4 Personen

Für den Air Bag: 160 g glattes Mehl, 5 g Hefe, 95 g Milch, 2 g Salz, 10 g Sepiatinte.

Für das Hummus: 250 g Kichererbsen (über Nacht in Wasser eingeweicht), 500 g Geflügelfond, 1 Knoblauchzehe, 1/4 Chili-Schote; 80 g Tahina (Sesampaste), ca. 50 g Olivenöl, 1 TL Kreuzkümmel, 1 unbehandelte Limette, Salz; frischer Koriander, frische Minze.

Für die Koriander-Mayonnaise: 2 Eidotter, 150 ml Korianderöl (siehe Tipp) Salz.
Zum Garnieren: Schild-Ampfer.

Zubereitung

Für den Air Bag Mehl, Hefe, Milch und Sepiatinte 5 Minuten kneten, dann das Salz zugeben und fertig kneten. Den Teig 4 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Den Teig auf 0,5 mm ausrollen. Mit einem Ausstecher ca. 4 cm-Kreise ausstechen. Im Rohr bei 230 °C Umluft backen, nach 2 Minuten wenden und 2 Minuten nachbacken.

Für das Hummus Kichererbsen, Geflügelfond und Knoblauch gemeinsam in ca. 2 1/2 Stunden weich kochen. Tahina, Olivenöl, Kreuzkümmel, Chili, Limettenschale, Limettensaft und Salz fein mixen, zu den Kichererbsen geben. Nach Gefühl etwas Geflügelfond begeben (Konsistenz) und nochmals abschmecken. Durch ein Sieb streichen.

Wenn das Hummus kalt ist, etwas Olivenöl, frisch geschnittenen Koriander und Minze begeben.

Für die Mayonnaise Eidotter und Salz verrühren. Anfangs langsam in einem eher dünnen Strahl das Korianderöl einfließen lassen, dann mit dem Handmixer oder Schneebesen einarbeiten und zu einer Mayonnaise hochziehen.

Air-Bags mittels Spritzsack mit Hummus füllen, mit Koriander-Mayonnaise und Schildampfer dekoriert servieren.

Tipp: Für das Korianderöl 500 g Koriandergrün klein schneiden und in einen kleinen Mixer geben. 250 g Traubenkernöl auf 55 °C erhitzen und zum Koriander geben. Solange mixen, bis die Masse geronnen ist; dann durch ein Sieb gießen und danach einfrieren.

