

Dineandfine.de	Publication date	07.07.2010
	Page Impressions	1.088.148
	Description	Online Gourmet Magazin

 Urlaub in Österreich

Wandern pur.

42 kostenlose Prospekte mit Routen in den schönsten Regionen [JETZT ENTDECKEN](#)



- Home
- Kochen & Genießen
- Wein & Drinks
- Gastro & Tipps
- Tisch & Kultur
- Trends & Specials
- Dine & Fine TV

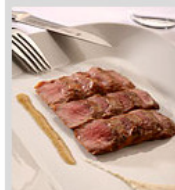


Türkisch-skandinavische Fusionküche
Lammkarree von Mehmet Gürs

© Mikla Restaurant, Istanbul

Hoch über den Dächern Istanbuls, auf der Dachterrasse des Designhotels The Marmara Pera, verwöhnt Spitzenkoch Mehmet Gürs seine Gäste mit aufregender, minimalistisch angerichteter Küchentraditionen. Dank seiner türkisch-skandinavische Fusion-Küche ist er die türkische Antwort auf Jamie Oliver. So kombiniert der in Schweden geborene und in der Türkei aufgewachsene Starkoch gekonnt Istanbuler Spezialitäten mit nordischer Geradlinigkeit. Gäste genießen Leckereien wie rohen und hauchdünne geschnitten Zackenbarsch mit schwarzen Kalamata-Oliven und Zitronen oder geräuchertes Lammkarree mit weißem Bohnenpüree und Walnuss-Kaşar-Käsecreme.

Das Restaurant Mikla befindet sich in der zehnten und elften Etage des 80 Meter hohen Designturms und bietet einen spektakulären Blick über die Trendmetropole und die glitzernden Moscheen. Zeitlos und elegant präsentiert sich das Interieur: Das Mikla ist in dezentem Schwarz gehalten wobei massives Holz dominiert.



Exklusiv für Dine&fine verrät Mehmet Gürs das Rezept eines seiner Top-Gerichte.


Zum Nachkochen: Trakya Kivircik
Geräuchertes Lammkarree mit weißem Bohnenpüree und Walnuss-Kaşar-Käsecreme

Zutaten

350 Gramm "Trakya Kivircik" Lammkarree, vom Knochen und Fett gelöst
2 TL kaltgepresstes Olivenöl
1 Prise feinkörniges Meersalz
1 Prise Zucker
Kirschholz-Späne


300 g getrocknete weiße Bohnen
1 l Hühnerbrühe
40 ml Wasser
20 ml Kaltgepresstes Oliven Öl
4 Knoblauchzehen
3 frische Lorbeerblätter
4 große Zweige frischer Thymian
5 weiße Pfefferkörner
1 Prise feinkörniges Meersalz

150 g Walnusskerne
80 g Kaşar Käse
4 Knoblauchzehen
1 Prise feinkörniges Meersalz
gemahlener schwarzer Pfeffer
250 ml Kaltgepresstes Oliven Öl




Vodafone

Das InternetFlat-Paket für 19,95 € mtl. Surfen, sprechen, wenig zahlen.



Alice

Das Beste von Alice für Telefon, Internet und Mobilfunk!



kaufen >

Adobe

Adobe-Store

Alle Sonderangebote auf einen Blick.

Anzeige

Wein & Drinks



Raki-Tee-Cocktail vom Bosphorus

Sommer im Glas

Top 10 Cocktailrezepte · Sauer vs. sähnung
Spitzenköche für Hobbyköche · Schlemmen und Gutes tun
Caesar's Salad - ein Klassiker · Beliebter US-Import

Gastro & Tipps



Molkenkur, Heidelberg

Schlemmen mit Ausblick

Royal Cupcakes, Köln · Bunte Minitörtchen
Das Noma in Kopenhagen · Bestes Restaurant der Welt
Künstlerhaus München · Restaurant, Bar und Grill

Tisch & Kultur



Nutella Kunstedition

Zubereitung

Das Lamm mit dem Oliven Öl bepinseln und mit Salz und Zucker bestreuen. Anschließend einen Räuchertopf mit den Kirschholz-Spänen austreten, den Deckel schließen und auf mittlerer Hitze erwärmen. Sobald das Kirschholz anfängt zu rauchen, den Deckel öffnen und das Lamm zügig in den Räuchertopf legen. Den Deckel fest verschließen.

Das Lamm abhängig von seiner Größe für 2-3 Minuten auf mittlerer Hitze räuchern. Anschließend aus dem Topf herausnehmen und in einer Pfanne scharf anbraten.

Für das weiße Bohnenpüree die getrockneten Bohnen über Nacht in Wasser einweichen lassen und am nächsten Morgen abtropfen lassen. Bohnen, Brühe, Wasser, Öl, Knoblauch, Lorbeerblätter, Thymian, Pfeffer und Salz in einen Topf geben und auf niedriger Hitze garen bis die Bohnen vollständig gekocht und weich sind. Die Masse über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag die Lorbeerblätter und Thymian entfernen und anschließend die restliche Masse pürieren.

Für die Walnuss-Kaşar-Käsecreme die Walnusskerne, Käse, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Öl in einen Mixer geben und pürieren. Nach und nach das Öl zugeben bis eine cremige Paste entsteht. Zum Servieren das Lamm für 3 Minuten bei 250° C in Ofen erwärmen und anschließend in 7mm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Bohnen Püree und der Käse Creme servieren.

[Die besten Kochbücher des Jahrhunderts bei Gourmetglobe.de](#)

Weitere Artikel:

- Neueröffnung: Bravo 24 in Barcelona - Abelláns neuester Coup
- Bangkoks Garküchen - Streetfood Deluxe
- Rezept: Südafrikanische Küche - Kudulende mit Feigen



Partner



Gastronomieguidе

Sie möchten essen gehen und vorab online einen Tisch reservieren? Unser Restaurantführer macht's möglich.

Kochen & Genießen



Vegane Heidelbeer-Muffins

Vegan naschen

Muffins mit frischen Heidelbeeren sind das Highlight jeder Gartenparty. Dieses Rezept erfreut Veganer und Nicht-Veganer gleichermaßen.



Buchtipps: das schmeckt mann

Für Topf-Manager

Wann freuen sich auch Männer auf einen saftigen Salat? Ganz klar, wenn obenauf Steakstreifen thronen! Mehr verrät das Buch "das schmeckt mann".

Kochen & Genießen



Buchtipps: das schmeckt frau

Frauenkochbuch mit Pfiff

Was serviert man am besten am Mädelsabend? Das Kochbuch das schmeckt frau bietet ausgefallene Rezepte für jeden Anlass.



Mango-Picandou-Törtchen mit Sauce Caramel

Ziegenkäse zum Dessert

Raffiniert und ausgefallen: Süßspeisen mit Ziegenkäse liegen im Trend. Unser Rezepttipp: Mango-Picandou-Törtchen an Sauce Caramel.

Schoko, Design und Fußball

Christian Lacroix für Chivas - Whisky im Designeroutfit
Schokoladiges NRW - Braunes Wunder
Baileys Chocolat Pots de Crème - Die Crème de la Crème

Trends & Specials



Wein und Schokolade

Perfekte Harmonie