

# Sliwowitz-Cocktail, Pita mit Füllung, Hackfleisch-Ajvar

**Für zwei Personen**

**Für den Cocktail:**

60 ml Sliwowitz	20 ml Limettensirup	20 ml Lime Juice
4 Zweige Basilikum	100 g Crushet Ice	

**Für den Teig:**

200 g Mehl	1 TL Olivenöl	1 Prise feines Salz
------------	---------------	---------------------

**Für die Käse-Lauch-Füllung:**

1 Stange Lauch	200 g Feta	1 Ei
1 TL Rapsöl		

**Für das Hackfleisch-Ajvar:**

200 g Hackfleisch vom Rind	1 ½ EL Paprikamark	1 ½ EL Tomatenmark
1 Zwiebel	¼ Bund Majoran	¼ Bund Oregano
1 Knoblauchzehe	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Tomate	1 EL Schmand	1 Kästchen Kresse
¼ Bund Petersilie	1 EL Sesamsaat	3 EL geröstetes Sesamöl

**Für den Cocktail:**

Das Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter zupfen. Den Limettensirup in den Shaker geben und mit dem Caipirinha-Stößel zerdrücken. Limettensaft, Sliwowitz und Eis dazugeben und kräftig schütteln. Durch ein Sieb in ein Glas geben und mit Limettenzeste, Basilikumblätter und einer Kirsche dekorieren.

**Für den Teig:**

Mehl in eine Schüssel geben. 100 ml Wasser, Salz und Öl dazugeben mit der Hand alles zusammen mischen und kneten bis der Teig nicht mehr klebt.

Zwischenzeit auf der Arbeitsfläche Öl verteilen. Den Teig in sechs kleine Kügelchen auf der Arbeitsfläche ruhen lassen und etwa 10 Minuten den Teig ausrollen mit der gewünschten Zutat füllen und in heißen Öl von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

**Für die Käse-Lauch-Füllung:**

Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Feta, Ei und Öl zu einer Masse mischen und den Lauch dazugeben.

**Für das Hackfleisch-Ajvar:**

Majoran und Oregano abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch mit den Kräutern und gedrücktem Knoblauch vermischen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Zwiebeln in einer Pfanne glasig anbraten und zur Hackmasse geben.

Mit Paprika- und Tomatenmark sowie Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Die Tomate waschen, trocknen und fein würfeln. Schmand mit Kresse und Tomaten vermengen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sesamöl und Sesamsaat unterheben und kurz beiseite ziehen lassen.

Den Sliwowitz-Cocktail, Mini-Schnecken-Pita mit Käse-Lauch-Füllung und Hackfleisch-Ajvar anrichten und servieren.

Milan Kostic am 24. August 2017