25 Οκτωβρίου 2015

Μερακλίδικα κεμπάπ με τριών λογιών κιμάδες, ζυμωμένα με ανατολίτικα μπαχαρικά και πιπεριές

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Συνταγή ΝΙΚΗ ΧΡΥΣΑΝΘΙΔΟΥ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Τέτοιο κεμπάπ δεν έχετε ξαναφάει! Bonus: το ντιπ γιαουρτιού για να τα συνοδεύσετε!

Υλικά

- 300 γρ. κιμάς αρνίσιος, από μπούτι
- 300 γρ. κιμάς χοιρινός, από σπάλα
- 400 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος (ελιά)
- 70 ml ελαιόλαδο
- 50 ml παγωμένο νερό
- 2 κρεμμύδια ξερά, τριμμένα
- 2 πιπεριές κέρατα, τριμμένες
- 3 κουτ. σούπας ξίδι από κόκκινο κρασί
- 1 κουτ. γλυκού πάπρικα γλυκιά
- 1/2 κουτ. γλυκού κύμινο, κοπανισμένο
- 1/2 κουτ. γλυκού μπούκοβο (γλυκό ή καυτερό ή μισό-μισό)
- 2 κουτ. σούπας μαϊντανός, ψιλοκομμένος (τα φύλλα)
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες για 8 μεγάλα κεμπάπ
Προετοιμασία 20΄ Αναμονή τουλάχιστον 4 ώρεςΨήσιμο περίπου 10

ΔιαδικασίαΤα κεμπάπ θέλουν πολύ καλό ζύμωμα. Για καλύτερο αποτέλεσμα, βάζουμε τους κιμάδες και όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και τα ζυμώνουμε έντονα με το γάντζο (το εργαλείο που χρησιμοποιούμε για τις ζύμες) για 10 – 12 λεπτά. Το μείγμα που θα προκύψει είναι μαλακό και υδαρές. Δεν χρειάζεται όμως να ανησυχούμε – θα δέσει στο ψυγείο. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες. Πλάθουμε 8 μεγάλα, μακρουλά κεμπάπ γύρω από μεταλλικές σούβλες ή ξύλινα σουβλάκια. Τα σφίγγουμε καλά με την παλάμη μας, ώστε να σταθεροποιηθούν γύρω από τα σουβλάκια. Εναλλακτικά, πλάθουμε περισσότερα μακρουλά σουτζουκάκια, χωρίς να τα περάσουμε σε σουβλάκια. Τα βάζουμε στο ψυγείο ώστε να σφίξουν πάλι, για 30 λεπτά.

Οδηγίες ψησίματος: Ψήνουμε τα κεμπάπ κατευθείαν από το ψυγείο, ελαφρώς λαδωμένα, σε δυνατή φωτιά (βλ. σελ. 38 για το πώς ελέγχουμε την ένταση της φωτιάς), κατά προτίμηση σε σχάρα, για να στάζουν τα λίπη. Πρέπει να ροδίσουν ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές -τα γυρνάμε τακτικά- και να ψηθούν, χωρίς να στεγνώσουν.

Η δοκιμή μας: Φτιάξαμε 6 μεγάλα κεμπάπ, τα οποία χρειάστηκαν συνολικά 10 – 12 λεπτά ψήσιμο (τόσο στα κάρβουνα όσο και στην ψησταριά υγραερίου ισχύος 18,7 KW) σε δυνατή φωτιά με τακτικά γυρίσματα.

Σερβίρισμα: Τα σερβίρουμε χλιαρά με το ντιπ γιαουρτιού, πίτες και ψιλοκομμένο κρεμμύδι με μαϊντανό.

Δροσερή σάλτσα γιαουρτιού με ξερό δυόσμοΑνακατεύουμε σε ένα μπολ 500 γρ. γιαούρτι της αρεσκείας μας (όχι στραγγιστό) με 3 κουτ. σούπας ξερό δυόσμο, κοπανισμένο, 4 κουτ. σούπας ξίδι από λευκό ή ροζέ κρασί, 1 κουτ. σούπας σουμάκ ή 1 κουτ. γλυκού ξύσμα λεμονιού, 1/3 φλιτζ. τσαγιού ελαιόλαδο, 1/3 φλιτζ. τσαγιού φρέσκο, πλήρες γάλα και λίγο αλατοπίπερο.

Νένα Ισμυρνόγλου

Πηγή: gastronomos.gr