



Persischer Abend im Hafez

06.06.2011

Kalte Vorspeisen

- **Mast-o-chiar** *Jogurt mit Gurken und Nana-Minze*
- **Borany** *gedünsteter Blattspinat und Zwiebeln mit Jogurt*
- **Mast-o-musir** *Jogurt mit persischem Wildknoblauch*
- **Hafez-Salat** *gemischter Salat der Saison, Oliven, Peperoni, Käse*
- **Torshi makhlut** *in Essig eingelegtes Gemüse*
- **Hafez-Vorspeise** *Schafskäse, Petersilie, Peperoni und persisches Brot*
- **Salade Olivié** *Kartoffeln mit Hähnchenfleisch, Erbsen, Salzgürkchen, Eiern und Olivenöl*

Warme Vorspeisen

- **Kaschke Bademdjun** *gebratene Auberginen, Nanaminze und andere pers. Gewürze, Kaschk (persischer Sauerquark)*
- **Naghessi** *gebratener Spinat mit Zwiebeln, Eiern und persischen Gewürzen*
- **Kuku Sabsi** *verschiedene persische Kräuter mit Blattspinat und Eiern*

Hauptspeisen vom Grill

- **Khubideh-Spieß** *fein gewürztes Lamm- und Kalbhackfleisch mit gegrillten Tomaten, Peperoni und persischem Safranreis*
- **Hähnchen-Spieß** *junges Hähnchenbrustfilet eingelegt in Safransauce mit gegrilltem Gemüse und persischem Safranreis*

Hauptspeisen mit Saucen aus Kräutern, Erbsen... und Berberitzenreis

- **Khoreschte Gheymé** *zartes Kalbfleisch mit gelben Erbsen in Safransauce, serviert mit Safranreis und Salatbeilage*
- **Ghormé sabsi** *Zartes Lammfleisch in feiner persischer Kräutersauce mit getrockneten Limetten, serviert mit Safranreis und Salatbeilage*
- **Sereschk-Polo** *Marinierte Hähnchenschenkel, eingelegt in Safran, Paprika, Zwiebeln, Tomatens., serviert mit Berberitzenreis und Salat*