

Ab heute beginnt eine kleine Serie rund ums (türkische) Fladenbrot. Die Klammer soll sagen, dass auch andere Sorten Fladenbrot in Frage kommen – dazu demnächst mehr. Besonderes Augenmerk liegt auf den Cremes und Pasten, die man dazu serviert, wenn es ein Abendimbiss im orientalischen Stil sein soll. Wir beginnen mit der vermutlich simpelsten Sache, der Schafskäsecreme. *[Lesezeit ca. 2 min]*

Gibt's bei dir auch so einen Olivenverkaufswagen auf dem Wochenmarkt? Oder eine Delikatessenecke beim türkischen Gemüseladen deines Vertrauens? Und servierst du manchmal ein kleines Büffet aus lauter leckeren Sachen vom Olivenwagen oder dem Gemüsemann? Wenn ja, dann wird auch bei dir möglicherweise ein Töpfchen dieser delikateten, pastellorangenen Käsecreme dabei sein, die man dort anbietet. Davon streicht man sich was auf ein abgerissenes Stück Fladenbrot und verdrückt es mit Genuss.

Was mich schon seit Längerem quält, ist der Preise dieser Speise. Je nach Quelle zahlst du für eine 100-Gramm-Portiönchen zwischen 2,20 und 4,00 Euro. Da habe ich mir – wie so oft – gedacht: Selbstgemacht ist bestimmt billiger, also die türkische Käsecreme mit simpelsten Mitteln nachempfunden. Und weißt du was: Die schmeckt mindestens so gut wie das, was du fertig kaufen kannst.

Unterstützt TD! Dir gefallen unsere Rezepte der Woche? Und vielleicht auch die Artikel zu anderen Themen? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den **Kauf einer Lesebeteiligung** – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

Basis ist natürlich Schafskäse nach Feta-Art. Ich sage ganz offen: Der abgepackte Kram aus Kuhmilch, den du im Milchregal findest, taugt für dieses Rezept nicht – wenn er überhaupt für irgendwas taugt. Es sollte eine 200-Gramm-Scheibe vom Stück sein; das bietet jeder türkische oder griechische Lebensmittelhandel an. Dort kriegst du größere Mengen bisweilen für einen Kilopreis von unter acht Euro! Da lohnt sich die Abnahme von mehr, weil man einen guten, festen Feta auch wunderbar durch Einlegen haltbar machen kann.

Außerdem brauchst du Ajvar, das balkanesische Paprikamus (heißt bei den Türken Kavyar, woran man die Verbindung zum deutschen Begriff „Gemüsekaviar“ erkennt – wobei: Kavyar enthält meistens Aubergine und Tomate neben der Paprika), zwei gepresste oder in Salz

zerriebene Knoblauchzehen und halbfetten Yoghurt, am besten griechischen oder türkischen. Zum Abwürzen dient ein wenig Zitronensaft und schwarzer Pfeffer. Zusätzliches Salz wird normalerweise nicht nötig sein, weil der Feta Salz aus seiner Lake mitbringt.

Die Käsescheiben zerdrückst du in einer Schüssel mit der Gabel in feine Bröckchen. Die rührst du mit drei, vier, fünf Esslöffeln Yoghurt einigermaßen glatt. Jetzt kommen mindestens drei, eher vier Esslöffel Ajvar da rein. Wieder wirbelt die Gabel bis alles schon gerötet ist. Knoblauch rein, Zitronentropfen auch und Pfeffer gemöhlt. Wieder glattrühren. Fertig. Die Mengen kannst du natürlich experimentell variieren. Und wenn die Creme Schärfe haben soll, dann passt am besten ein halbes oder ganzes Teelöffelchen tunesische Harissa-Paste dazu. Bitte: Nicht im Mixer anrühren! Das ergibt einen schmierigen Brei. Besser man spürt noch die ursprünglichen Käsebröckchen.

Ob mit oder ohne Harissa: Käsecreme aus 200 Gramm Feta kosten dich so maximal 3,00 Euro, was 1,50 Euro pro 100 Gramm entspricht. Und wenn du einen Klumpen Schafskäse und eine Literdose Ajvar erworben hast, wird's vermutlich noch ein Drittel günstiger. Aber Vorsicht beim Ajvar: Angebrochene Gläser und Dosen schimmeln selbst im Kühlschrank sehr schnell ... wenn du nicht nach jeder Entnahme die Oberfläche glattstreichst und mit einer Schicht Öl versiegelst.