

Türkischer Reis mit Lamm-Koteletts, Tomaten-Salsa

Für 2 Personen

2 Lammkotelett, a 150 g	100 g Basmatireis	50 g Reismudeln
1 Limette	2 Tomaten	0,5 Bund Frühlingszwiebeln
5 rote Chilischoten	1 Knolle Fenchel	1 Zweig Thymian
1 Knolle Knoblauch	1 Muskatnuss	50 g Parmesan
2 TL Tomatenmark	1 TL Barbecue-Soße	100 ml Hühnerfond
Butter	Olivenöl	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Basmatireis in Salzwasser garkochen. Viel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Reismudeln darin anbraten. Anschließend mit 150 Milliliter Wasser aufgießen und die Reismudeln köcheln lassen. Immer wieder Wasser und Fond dazugeben bis die erwünschte Konsistenz erreicht ist und keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Den garen Reis zu den Reismudeln geben und beides vermengen. Die Tomaten in kochendes Wasser legen, in Eiswasser abschrecken und die Haut abpellen. Die Strünke und Kerne entfernen und die Tomaten in Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und alles, bis auf drei Zehen, fein hacken. Die Peperoni fein hacken. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Tomatenwürfel, die Peperoni, den Knoblauch und die Zwiebelstreifen mit etwas Zucker, der Barbecue-Soße und dem Tomatenmark verrühren. Eine der verbleibenden Zehen pressen und die Hälfte der Limette auspressen. Den Limettensaft und den gepressten Knoblauch zu der Salsa geben. Mit Salz und Zucker abschmecken. Den Strunk des Fenchels entfernen und die Knolle in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Fenchelstücke zusammen mit einem Spritzer Limettensaft und etwas Zucker in Salzwasser kochen. Anschließend in Eiswasser kurz abschrecken. Die Fenchelstücke mit Butter bestreichen, etwas Muskat darüberreiben und mit Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben, über die Fenchelstücke streuen und für fünf Minuten im Backofen gratinieren. Die Lammkoteletts waschen und trocken tupfen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lammkoteletts mit dem Thymianzweig und den letzten zwei ganzen Knoblauchzehen kräftig von beiden Seiten anbraten. Abschließend die Lammkoteletts im Backofen fertig garen. Den gemischten Reis mit der Tomatensalsa, den Lammkoteletts und dem Fenchel auf einem Teller anrichten und servieren.

Britta Hamann am 01. März 2011