

Zatar-Lamm-Filet mit Korinthen-Mandel-Pilaw

Für zwei Personen

Für das Zatar-Lammfilet:

300 g Lammrücken, ausgelöst	3 EL Ingwerpüree	4 EL Waldhonig
4 EL Butter	4 EL Zatar Gewürzmischung	1 TL Kreuzkümmel

Olivenöl

Für das Pilaw:

200 g Baldo Rundkornreis	80 g Sehriye Nudeln	1 Schalotte
80 g Korinthen	80 g geschälte Mandeln	3 EL Ghee

300 ml Gemüsefond

Für das Mus:

1 Aubergine	200 g gehackte Tomaten	2 Zehen Knoblauch
1 Granatapfel	1 Zitrone	20 ml Granatapfelsirup
1 TL Waldhonig	3 Stiele Koriander	1 TL getr. Aleppo-Chiliflocken
1 TL Koriander	1 TL Kreuzkümmel	3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Lammrücken in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten. Währenddessen das Ingwerpüree mit dem Waldhonig, der Butter, der Zatar Gewürzmischung und dem Kreuzkümmel vermengen und den Lammrücken damit bestreichen. Für 15 Minuten in den Backofen geben. Für das Korinthen-Mandel-Pilaw einen Esslöffel Ghee in einem beschichteten Topf erhitzen. Die Schalotte abziehen, kleinschneiden und darin anschwitzen. Die Nudeln dazugeben und braun anbraten. Alles in eine Schüssel füllen. Währenddessen den Reis gründlich waschen. Zwei Esslöffel Ghee in einem Topf erhitzen und den Reis darin mehrere Minuten unter Rühren anbraten. Die Nudeln und die Korinthen hinzugeben und mit Gemüsefond aufgießen. Den Deckel auf den Topf geben und 15 Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne anrösten und damit vermengen. Für das Auberginen-Granatapfel-Mus die Aubergine in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Aubergine darin rundherum anbraten. Die Chili und den Knoblauch hacken und mit dem Korianderpulver und dem Kreuzkümmel hinzufügen und kurz weiterbraten. Mit den Tomaten, dem Honig und dem Granatapfelsirup ablöschen und bei niedriger Hitze köcheln lassen. Wenn alles zerfallen ist in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Die Granatapfelkerne auslösen. In einem Servierring die Auberginen und Granatapfel schichten. Mit gehacktem Koriander, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. Das Zatar-Lammfilet mit dem Korinthen-Mandel-Pilaw und dem Auberginen-Granatapfelmus auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Weisenstein am 09. Dezember 2014