

# Lamm-Kotelett mit Ras-el-Hanout-Kartoffeln, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Lammkotelett:

2 Lammkoteletts à 150 g	250 ml Olivenöl	1 kleine getr. Chilischote
1 TL gemahlener Koriander	1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Butterschmalz, Salz

### Für die Ras-el-Hanout-Kartoffeln:

4 große festk. Kartoffeln	250 ml Olivenöl	100 g Butterschmalz
1 TL Ras-el-Hanout	Salz	Pfeffer

### Für den Knoblauch-Dip:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	2 Zehen Knoblauch	200 g Schmand
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Gurkensalat:

2 kleine Salatgurken	2 Orangen	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 TL Zimtpulver	Salz	

Für die Lammkoteletts Fleisch kalt abbrausen und trocken tupfen. Chilischote klein hacken. Mit Koriander, Kreuzkümmel und Olivenöl vermengen. Koteletts salzen und mit der Chili-Öl-Marinade bestreichen. Butterschmalz zerlassen, Koteletts von beiden Seiten circa drei Minuten braten. Für die Ras-El-Hanout-Kartoffeln Kartoffeln schälen und in Viertel schneiden. Olivenöl erhitzen und Kartoffeln langsam angaren. Butterschmalz in einer anderen Pfanne zerlassen, Kartoffeln darin goldbraun anbraten. Mit Ras el Hanout bestäuben, mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Gurkensalat Gurken schälen und mit dem Sparschäler lange Streifen abziehen. Für das Dressing eine Orange halbieren und Saft auspressen. Andere Orange schälen und Orangenfilets heraus schneiden. Zitrone auspressen. Orangen- und Zitronensaft mit dem Zimtpulver verrühren. Gegebenenfalls mit einer Prise Salz würzen. Gurkenstreifen mit Orangenfilets und Dressing vermengen.

Für den Knoblauch-Dip Gurke schälen und raspeln. Knoblauch abziehen und pressen. Schmand, geraspelte Gurke, Knoblauch und Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Marokkanisches Lammkotelett mit Ras-el-Hanout-Kartoffeln, Knoblauch-Dip und orientalischem Gurkensalat anrichten und servieren.

Monika Wilhelmy am 11. April 2016