

Lamm-Tajine mit Aubergine, Sultaninen, Pistazien, Basmati

Für zwei Personen

Für die Lamm-Tajine:

300 g Lammlachs	1 Aubergine	50 g große Sultaninen
1 Knoblauchzehe	50 g Pistazien	200 ml Apfelsaft
5 Zweige Basilikum	1 EL Harissa	3 EL Tomatenmark
250 g Ghee	Meersalz	Rapsöl

Für den Reis:

250 g Basmatireis	50 g Fadennudeln	100 g Butter
100 ml Rapsöl	Salz	

Für den Minz-Joghurt:

1 Zitrone	griech. Joghurt, 3,5%	3 Zweige Minze
Salz	Pfeffer	

Für die Lamm-Tajine:

Die Sultaninen mit Apfelsaft einkochen. Den Lammlachs waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Auberginen in 1,5 cm breite Stifte schneiden, in Ghee goldbraun anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen.

Die Lammstücke in einer anderen Pfanne mit wenig Öl anbraten.

Knoblauch abziehen kleinschneiden und mit dem Tomatenmark zum Lamm mitgeben und weiterbraten.

Sultaninen, Aubergine, Lamm und Pistazien in einen Topf geben und vorsichtig darin verrühren. Mit Meersalz und Harissa-Paste abschmecken. Zuletzt Basilikum abbrausen, trockenwedeln, hacken und unterheben. Alles in einer Tajine zum Schluss anrichten.

Für den Reis:

Butter im Topf zerlassen. Basmati und Fadennudeln hinzugeben und darin goldbraun anrösten. Rapsöl hinzufügen und kräftig salzen. Doppelte Menge an Wasser hinzugeben (im Verhältnis 2:1) und mit geschlossenem Deckel so lange kochen lassen, bis der Reis das Wasser aufgezogen hat.

Für den Minz-Joghurt:

Minze abbrausen, trockenwedeln und zerkleinern. In den Joghurt rühren und ziehen lassen. Zitronenschale abreiben und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lily Meier am 03. August 2020