

Lamm-Karree, Bohnen-Creme, Pistazien-Petersilien-Pesto

Für zwei Personen

Für das Lamm:

400 g Lammkarree	1 Ingwerknolle	100 g Paniermehl
2 Zweige Minze	1 TL Koriandersaat	100 g Dijonsenf
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	1 TL Madras Curry	$\frac{1}{2}$ TL Ingwerpulver
1 TL Chilipulver	1 Prise Safran	1 Prise Zimt
1 TL Ras el Hanout	Salz	Pfeffer

Für das Petersilien-Pesto:

1 Bund glatte Petersilie	150 ml Olivenöl	50 g geschälte Pistazien
Salz	Pfeffer	

Für die Bohnen:

500 g weiße Bohnen (Dose)	50 g Tahini	50 ml Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Pistazien:

50 g geschälte Pistazien	Shisokresse
--------------------------	-------------

Für das Lamm:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammracks in einer Pfanne in Pflanzenöl scharf anbraten.

Minze abbrausen und trockenwedeln. Paniermehl, Minze, Ingwer, Koriandersaat, Kreuzkümmel, Madras Curry, Ingwerpulver, Chilipulver, Safran, Zimt, Ras el Hanout, Salz, Pfeffer in einen Mixer zu einer Marinade verarbeiten.

Lamm mit Senf einstreichen und in der Orientkruste wälzen, anschließend medium im Ofen für ca. 10 Minuten garen.

Für das Petersilien-Pesto:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie, Olivenöl, Pistazien, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer grob pürieren und falls nötig nochmal nachwürzen.

Für die Bohnen:

Weißer Bohnen abgießen und mit Tahini, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Creme pürieren. Gegebenenfalls Wasser für die gewünschte Konsistenz hinzufügen.

Für die Pistazien:

Pistazienkerne grob hacken und in der Pfanne anrösten. Kresse zupfen.

Brian Kammerer am 11. August 2022