

Lamm-Ragout mit Rosen-Reis und Mandeln

Für 4 Personen

1 kg Lammschulter	Salz	1 TL Kurkuma
1 TL Ingwerpulver	1 EL Butterschmalz	300 g rote Zwiebeln
1/2 l Lammbrühe	300 g Basmatireis	2 EL getrocknete Rosenblätter
100 g Mandeln in Stiften	2 EL Butter	1 Eiweiß
500 g Möhren	1 Bund Lauchzwiebeln	1 Gurke
250 g griechischer Joghurt	1 Knoblauchzehe	

Das Lammfleisch in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Mit Salz, Kurkuma und Ingwerpulver würzen. In einem breiten schweren Topf in Butterschmalz anbraten. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Sobald das Fleisch rundherum angebraten ist, die Zwiebeln zugeben und solange braten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Brühe angießen, das Ragout zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde schmoren, zwischendurch immer wieder umrühren. Reis in Salzwasser garen, abgießen und gründlich heiß spülen. Rosenblätter und Mandelstifte untermischen. Butter in einem weiten Topf schmelzen, Reis zugeben und bei schwacher Hitze noch 10 Minuten dämpfen. Von dem Reis ca. 1/3 abnehmen und mit Eiweiß mischen, flach ausstreichen und in einer beschichteten Pfanne braten, am besten zwischen Backpapier und dabei mit einer anderen Pfanne beschweren. Möhren putzen, in feine Stifte schneiden und 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Lamm geben und mit schmoren, Lauchzwiebeln putzen, abspülen, fein schneiden und ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Ragout geben und garen. Gurke schälen, raspeln und mit dem Joghurt mischen. Mit Salz und nach Wunsch mit Knoblauch abschmecken. Das Lammragout mit Reis und Joghurtdip anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 26. Juni 2013