

Geschnetzelter Lamm-Rücken mit Sesam

Für 2 Personen

50 g Reis	Salz	1 Ei
100 g Mehl	50 ml Milch	2 Stängel Petersilie
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
300 g Lammrücken, entbeint	Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 EL Sesam	1 EL Honig	1 EL Sojasauce
2 EL Zitronensaft	2 Zweige Rosmarin	1-2 EL Butterschmalz

Reis in viel Salzwasser gar kochen, abspülen und auf ein Sieb geben. Ei, Mehl und Milch zu einem Teig verrühren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten fein schneiden, Knoblauch pressen. Chilischote von Kernen befreien und Fruchtfleisch fein schneiden. Das Lammfleisch in feine Blättchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten (ca. 3 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei ca. 60 Grad warm stellen. Schalotten, Knoblauch und Chili im restlichen Olivenöl anschwitzen. Sesam dazugeben und kurz mit dämpfen. Schließlich Honig untermischen und solange weiter rösten bis der Honig karamellisiert. Mit Sojasauce und Zitronensaft ablöschen und um die Hälfte einkochen. In der Zwischenzeit Rosmarin abspülen, trocken schütteln, fein hacken und zur Sauce geben. Den gekochten, gut abgetropften Reis mit dem Teig und der Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, mit einem Esslöffel Reisteigmasse zu kleinen Plätzchen in die Pfanne geben und diese von beiden Seiten ausbacken. Lammfleisch unter die Sauce mischen und gut durch schwenken. Abschmecken und mit den Reisplätzchen servieren.

Vincent Klink am 29. August 2013