

Orientalisches Lamm-Geröstl

Für zwei Portionen

$\frac{1}{2}$ - 1 geschmorte Lammkeule	1 weiße Zwiebel	2 Macadamianüsse (geröstet)
2 - 3 frische Feigen	1 Limette	1 Zweig Rosmarin
100 g Naturjoghurt	1 TL Raz el Hanout	$\frac{1}{2}$ Schote Chili, klein, rot
1 EL Butter	1 Schale Kresse	Olivenöl
Meersalz		

Das vom Vortag übrig gebliebene Lamm in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden und anschließend würfeln. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden, die Feigen oben und unten abschneiden und halbieren, sowie die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen. Wenig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Lammwürfel darin von allen Seiten knusprig braten, weiße Zwiebelstreifen und Rosmarinnadeln zugeben und durchschwenken. Einen Esslöffel Butter darin aufschäumen lassen, die halbe Chilischote zugeben, die Feigenhälften mit den Schnittflächen nach unten in die Pfanne setzen, bei mittlerer Hitze braten lassen und alles mit einer Prise Meersalz würzen. Die gebratenen Feigen aus der Pfanne nehmen und auf zwei Teller setzen, anschließend das in der Pfanne verbliebene Geröstl mit Raz el Hanout abschmecken und auf den beiden Tellern anrichten. Joghurt mit Salz und Limone abschmecken und das Geröstel damit beträufeln, je eine geröstete Macadamianuss mit einer feinen Reibe darüber hobeln und mit einigen Erbsensprossen (oder alternativ andere Kressesorten) garnieren.

Alexander Herrmann am 03. November 2014