Unsere Rezeptidee mit dem

Gewürz DES MONATS

04/24

Lammgeschnetzeltes und gegrillte Spitzpaprika

CITTI
Markt der Lebensfreude

Altes Gewürzamt
Lago Holland

Lammgeschnetzeltes und gegrillte Spitzpaprika

Zutaten für 4 Personen

Lammgeschnetzeltes:
- 600 g Lammrücken
- 250 ml Ayran
- ½ Zwiebel in feine Würfel
- ½ Knoblauchzehe fein gehackt
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- Rapsöl zum Braten
- 1 ½ EL Lammgewürz
- 20 g Petersilie fein gehackt

Pilawreis
- 200 g Basmatireis
- 400 g Geflügelbrühe
- 30 g Zwiebeln
- 15 g Butter
- 50 g Korinthen
- Weißwein
- 25 g Pinienkerne geröstet

Spitzpaprika:
- 2 Stk. Spitzpaprika
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den **Lammrücken** in Streifen schneiden, mit Lammgewürz und Ayran in einer Schüssel marinieren und über Nacht gut abgedeckt kaltstellen.

Die **Spitzpaprika** waschen, trocknen und der Länge nach vierteln. Anschließend auf dem Grill oder in einer Grillpfanne scharf angrillen und der Paprika ein kräftiges Grillmuster geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Schüssel mit etwas Olivenöl marinieren.

Pilawreis Zunächst die Korinthen in einem Topf, bedeckt mit Weißwein aufkochen und ziehen lassen. In einem Topf die Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen. Den Reis hinzufügen und kurz mitschwitzen. Mit der Geflügelbrühe ablöschen, aufkochen und mit Salz abschmecken. Den Reis abgedeckt für 15-20 Minuten bei 180°C im Ofen garen. Die komplette Flüssigkeit sollte vom Reis aufgesogen sein. Am Ende der Garzeit gut umrühren und nochmals bei Bedarf mit Salz nachschmecken. Zum Schluss die Korinthen auf einem Sieb abschütten und mit den Pinienkernen zum Pilawreis geben.

Das marinierte Lammfleisch in etwas Rapsöl in einer heißen Pfanne scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, anschließend die Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Öl anbraten. Dann mit dem Weißwein ablöschen und stark reduzieren, bis der Wein fast vollständig verkocht ist. Die Sahne hinzufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Am Ende das angebratene Lammfleisch zum Garziehen dazugeben. Die Sauce sollte durch das Reduzieren eine sämige Bindung haben. Zum Schluss mit Salz und Petersilie würzen, nochmals nach Belieben mit Lammgewürz verfeinern.