

Lammracks Marocain

Rezept by Beefhunter®

Für 3-4 Personen

15 min. Vorbereitung

20-25 min. Grillzeit

Zutaten:

- 1 Rack vom Vikingyr-Lamm
- 150 g Ghee (oder weiche Butter)
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- Pfefferminzblätter, gehackt (alt. 1Tl getrocknete Minze)
- Salzflocken (vorzugsweise Wüstensalz)
- Pfeffer, schwarz, gemahlen
- ½ TL gemahlener Koriander
- ½ TL süßes Paprikapulver
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Ras el Hanout

Zubereitung:

Ghee oder Butter anwärmen, mit den Zutaten zu einer Gewürzbutter vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lammrack direkt bei großer Hitze von allen Seiten ca. 3 min. angrillen. Dann indirekt 15 min. weitergrillen und immer wieder mit der weichen Gewürzbutter einstreichen. Die ideale Kerntemperatur liegt bei 58°C. Von der Glut nehmen und kurz ruhen lassen. Tranchieren und sofort servieren. (Für Lammrack „Well- oder Medium done“, einfach die Grillzeit verlängern oder die Tranchen auf dem Grill nachgaren).

Als Beilagen eignen sich mit Couscous gefüllte Paprikaschoten aus dem Dutch Oven oder dem Backofen, aber auch Bulgur oder Fladenbrot.