



Würziges Lamm Festessen



Rezeptentwicklung **Genevieve Taylor** Grill- und Kochbuch-Autorin

Das Video dazu finden Sie unter:
www.feldherrenkueche.de/rezpte

Fotografien:
Eat Pictures

AUFGEKLAPPT, WÜRZIGE LAMMKEULE UND PERSISCHER REIS, GEGRILLTER KÜRBIS MIT JOGHURT, MINZE UND ALEPPO-PFEFFER



www.napoleongrills.de

WAS SIE BENÖTIGEN – FÜR 6-8 PORTIONEN

Für das würzige Lamm:

1 Lammkeule (circa 1,5 kg)
1 TL Kreuzkümmel-Samen
1 EL Koriander-Samen
1 EL Sumach
2 TL geräuchertes Paprikapulver
3 Knoblauchzehen, gepresst
2 EL Olivenöl
2 EL Sherry-Essig
Ein kleines Bünd Minze, grob gehackt
Meersalz-Flocken und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Für den persischen Reis:

300 g Basmati-Reis
150 g getrocknete Cranberries
Eine großzügige Prise Safran-Fäden
2 EL Olivenöl
75 g Butter
2 große Zwiebeln, fein gehackt
2 Zimtstangen, in Hälften zerbrochen
1 EL Kreuzkümmel-Samen
1 TL Kardamom-Kapseln, angequetscht
1/2-1 TL getrocknete Chili-Flocken
100 g Walnuss-Stücke, geröstet
Einen großzügigen Bund glatte Petersilie, grob gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
Die Kerne eines Granatapfels
Fein abgeriebene Schale einer Orange
Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Für den gegrillten Kürbis:

1 Butternuss-Kürbis,
halbiert und in 1 cm große Würfel zerteilt
2-3 EL Olivenöl
Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
3 EL griechischer Joghurt
1 EL Granatapfel-Sirup
Ein kleines Bünd Minze, gehackt
1 TL Aleppo-Pfeffer-Flocken

WAS ZU TUN IST: IN DER KÜCHE

1. Beginnen Sie mit dem Aufklappen der Lammkeule. Dafür legen Sie diese mit der Fleischseite nach unten auf ein Schneidbrett. Schneiden Sie nun mit einem scharfen Messer in das dicke Ende der Keule bis auf den Knochen. Nun dem Verlauf des Knochens so genau wie möglich folgend immer wieder kleine, schlitzende Einschnitte vornehmen bis er gänzlich freigelegt wurde. Den Knochen entsorgen. An den dicksten Stellen des Fleisches weitere Einschnitte machen, um das Fleisch weiter aufzuklappen und es in der Dicke gleichmäßiger zu machen. Beiseite stellen, um die Marinade vorzubereiten.
2. Setzen Sie eine für den Grill geeignete Pfanne bei mittlerer Hitze auf den Grillrost, geben Sie Kreuzkümmel und Koriander hinein. Rösten Sie die Gewürze bis sie anfangen zu duften. Anschließend in einen Mörser geben und grob mahlen. Den Sumach und das geräucherte Paprikapulver hinzufügen und nochmals zusammen zerstoßen. Nun die Gewürze mit Knoblauch, Olivenöl und Essig vermischen und damit das Lammfleisch einreiben. Decken Sie das Fleisch ab und lassen es bei Zimmertemperatur mehrere Stunden ziehen oder stellen Sie es über Nacht in den Kühlschrank.
3. Sobald das Fleisch fertig für den Grill ist, waschen Sie den Reis in einem Sieb sorgfältig. Füllen Sie ihn in eine Schüssel und bedecken ihn mit kaltem Wasser. Füllen Sie die Cranberries in eine separate Schüssel, die Sie mit kochendem Wasser aufgießen. Die Safran-Fäden geben Sie in ein kleines Glas und bedecken sie mit 2 EL kochendem Wasser. 1 Stunde ziehen lassen.

WAS ZU TUN IST: AM GRILL

1. Heizen Sie den Grill möglichst in drei Zonen vor: Eine auf starker Hitze für das Lamm, eine auf mittlerer Hitze für den Kürbis und eine auf kleinster Stufe für den Reis.
2. Sobald Reis, Safran und Cranberries 30 Minuten gezogen haben, geben Sie das Öl und die Hälfte der Butter in eine große, tiefe Grillpfanne und platzieren sie auf dem Rost über der kleinsten Hitze. Wenn die Butter geschmolzen ist, fügen Sie Zwiebeln, Zimt, Kreuzkümmel, Kardamom und Chili-Flocken hinzu und rösten alles ca. 30 Minuten – bis die Zwiebeln weich und leicht karamellisiert sind. Dabei immer wieder durchrühren.
3. Wenn die Zwiebeln fast fertig sind, fangen Sie an das Lamm zu grillen. Legen Sie das Fleisch für 8 Minuten je Seite in die Zone mit starker Hitze und lassen es karamellisieren. Reduzieren Sie die Hitze auf ein Minimum und grillen das Lamm weitere 15 Minuten, bis die Kerntemperatur bei 60-65 Grad Celsius für Medium-Rare oder 65-70 Grad für Medium liegt. Schalten Sie den Brenner aus und legen Sie das Fleisch weiter 10-15 Minuten auf den Warmhalterost.
4. Den Reis und die Cranberries abschütten und zu den karamellisierten Zwiebeln geben. Den Safran inklusive des Wassers hinzufügen. Mit kochendem Wasser bedecken, so dass es mit der Oberkante des Reis' abschließt. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles vermischen. Die Oberfläche mit Flocken der restlichen Butter versehen. Die Pfanne mit einem Deckel oder Alufolie bedecken und auf kleiner Hitze 30 Minuten köcheln lassen, bis der Reis locker ist und sich am Boden eine buttrige Kruste entwickelt hat.
5. Nachdem Sie den Reis abgedeckt haben, bereiten Sie den Kürbis zu. Beträufeln Sie ihn mit Olivenöl und würzen ihn mit Salz und Pfeffer. Grillen Sie die Stücke auf dem Rost über mittlerer Hitze für 20 Minuten. Dabei immer wieder wenden. Wenn der Kürbis leicht gebräunt ist und sich ein Messer leicht hineinstecken lässt, vom Grill nehmen.
6. Als Garnierung für den Reis vermischen Sie Walnüsse, Petersilie, Knoblauch, Granatapfel und Orangen-Zeste in einer kleinen Schüssel. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald der Reis fertig ist, die Hälfte der Mischung unter den Reis geben und dabei auch die buttrige Kruste mit allem vermengen. Geben Sie den Reis auf eine vorgewärmte Servierplatte und bestreuen Sie sie mit der restlichen Nuss-Mischung.
7. Zum Servieren das Lamm in dicke Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte stapeln. Mit frischer Minze und Meersalz bestreuen. Die Kürbisstücke auf eine andere Platte geben und mit Joghurt bedecken. Zum Schluss mit Granatapfel-Sirup beträufeln und mit Minze bestreuen.