



Lamm mit Artischocken für 4 Personen



Zutaten:

2 Lammhüften je 220 g
120 g Lammherz
Garam Masala
2 Essl. Apfelchutney

4 Artischocken
2 Zitronen

4 Kartoffeln mehligkochend (Gunda)
100 g Pecannüsse
Chiliöl
Olivenöl

2 Grantäpfel

Zubereitung:

Lammhälften von allen Seiten anbraten. Apfelchutney mit etwas Garam Masala abschmecken. Die Lammhälften mit dem Chutney einstreichen und nochmals von allen Seiten anbraten.

Die Artischocken putzen, in 3 mm dicke Scheiben hobeln und in Zitronenwasser legen.

Die Kartoffeln kochen und schälen. Die Pecannüsse mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chiliöl mixen. Die Kartoffeln zerdrücken und mit den Pecannüssen zu einer cremigen Masse mixen.

Die Granatapfelkerne auspülen und entsaften. Den Granatapfelsaft essenzartig einkochen und mit etwas Chiliöl abschmecken.



bulthaupt
form +
funktion

Fertigstellen:

Die Lammhälften bei 100 Grad ca. 25 Minuten rosa garen und bei 58 Grad 12 Minuten ruhen lassen. Die Artischockenscheiben in Salzwasser 3 Minuten garen. Auf die Artischockenscheiben jeweils etwas Pecannusspaste spritzen und wieder artischockenförmig zusammensetzen. Das Lammherz mit etwas Garam Masala bestreuen und von beiden Seiten grillen. Das Lammherz in feine Streifen schneiden. Die Lammhälften halbieren und auf jede Hälfte etwas Lammherz geben. Das Lamm mit den Artischocken und der Granatapfelessenz anrichten.