

Rezept TELEGRAPH #61

Festliches Levantinisches Weihnachtslamm

Zutaten für 4 Personen:

Lammfleisch:

800 g Lammkeule oder Lammschulter

Gewürze: 1 TL Zimt, 1 TL Kreuzkümmel, ½ TL gemahlener Koriander, 1 Prise Muskat, Salz, Pfeffer

Tomatenmark: 2 EL, Fond: 300 ml Lamm- oder Gemüsefond

Datteln: 6–8, entsteint und halbiert, Granatapfelkerne: von ½ Granatapfel

Frische Petersilie oder Koriander zum Garnieren, 2 EL Olivenöl

Safranreis:

250 g Basmati-Reis, 500 ml Wasser (lieber Gemüsefond), 1 Prise Safran

1 EL Butter oder Olivenöl, Salz

Ofenkürbis:

500 g Hokkaido, 2 EL Olivenöl, 1 TL Za'atar, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Lamm von Sehnen befreien und in in groben Stücken schneiden leicht salzen. Olivenöl in einem schweren Topf erhitzen, Fleisch rundum anbraten, herausnehmen und pfeffern.

Die Zwiebel schälen und fein hacken, den Knoblauch schälen und fein hacken, im Bratensatz glasig andünsten.

Zimt, Kreuzkümmel, Koriander, Muskat und Tomatenmark zu den Zwiebeln geben, kurz mit anrösten.

Das Fleisch zurück in den Topf geben und den Fond angießen, einmal aufkochen, zugedeckt ca. 90 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Datteln in den letzten 15 Minuten zugeben. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer, Granatapfelkernen und frischen Kräutern garnieren.

Safranreis:

Den Reis waschen, Wasser zum Kochen bringen, Salz und Butter/Öl zugeben, Safran einrühren, zugedeckt 10–12 Minuten köcheln, 5 Minuten ruhen lassen,

mit einer Gabel den Reis auflockern.

Ofenkürbis:

Den Kürbis waschen, entkernen und in Würfel schneiden.

Mit Öl, Za'atar, Salz und Pfeffer vermengen. Auf ein Blech verteilen, bei 180 °C Ober-/Unterhitze 25–30 Minuten backen.

Alles auf einen schönen warmen Teller anrichten.