

## LAMM-TOPF ORIENTALISCH MIT WIRZ

4 PERSONEN

### ZUTATEN

- 1 kg Lammfleisch aus der Hüfte, grob gewürfelt  
Rapsöl zum Anbraten
- 1 Wirz, klein, halbiert, den Strunk ausgelöst, in Streifen geschnitten
- 400 g Babykarotten, gewaschen, halbiert
- 1 Bund Koriander, gezupft
- 5 dl Lammfond

### MARINADE

- 40 g \*Ingwer, frisch, geschält, fein gehackt
- ½ Bund \*Koriander, fein gehackt
- 🛒 ½ Tl \*Piment d'Espelette
- 1 Tl \*Sumach, nordafrikanische Gewürzmischung
- 3 \*Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt
- 🛒 1 El \*Zitronenpfeffer
- 1 Tl \*Lemongraspaste
- 🛒 2 El \*Harissa, süss
- 1 dl \*Rapsöl
- 1 \*Bio Limone, Saft und Abrieb
- \*Salz
- \* Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### GARNITUR

- 1 Bio Limette, in Scheiben geschnitten, karamellisiert
- 2 Chilischoten, grün, gewaschen, karamellisiert
- 2 Chilischoten, rot, gewaschen, karamellisiert

### ZUBEREITUNG

#### MARINADE

Aus den \*Zutaten eine Marinade herstellen und das Fleisch ca. 30 Minuten ziehen lassen.

#### LAMM-TOPF ORIENTALISCH

Zuerst den Wirz, dann die Babykarotten separat in reichlich Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Das Lammfleisch aus der Marinade nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im heissen Rapsöl portionenweise scharf anbraten. Mit der Marinade und dem Lammfond aufgiessen und bei geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten bei kleiner Hitze schmoren. 10 Minuten vor dem Servieren den Wirz, die Karotten und die Korianderblätter unterheben und ziehen lassen.

### ANRICHTEN

Mit den Limettenscheiben und den Chilischoten garnieren und im Topf servieren.

## Rezept von La Tavola

