

Gheyne Nesar | Lamm-Eintopf mit Gurken-Kräuter-Joghurt und Gewürz-Basmati

 happy-mahlzeit.com/2021/12/02/gheyne-nesar-lamm-eintopf-mit-gurken-kräuter-joghurt-und-gewürz-basmati

Zutaten für 2 Personen

Für den Eintopf:

- 1 Lammrücken à 300 g
- 60 g Strauchtomaten
- 1 Knolle Ingwer à 2 cm
- 1 Zwiebel
- 1 Orange
- 1/2 EL Tomatenmark
- 1/2 TL Kurkuma
- 1/2 TL Zimtpulver
- 1/4 TL gemahlener Kardamom
- 1 /4 TL Kreuzkümmel
- 1/4 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 1 Prise Anis
- 1 EL Wildrosenblätter
- 4 Safranfäden
- 40 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL grobes Meersalz
- 1/2 TL Pfeffer

Für den Reis:

- 300 g Basmati
- 30 g Berberitze
- 30 g gestiftete Mandeln
- 20 g gestiftete Pistazien
- 10 g getrocknete Orangenschalen
- 1 TL Zucker
- 4 Safranfäden
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 30 g Butterschmalz
- 1 TL grobes Meersalz

Für Gurken-Kräuter-Joghurt:

- 400 ml cremiger Joghurt 3,5%

- 1 Salatgurke
- 2 Stangen Frühlingszwiebel
- 30 g Rosinen
- ¼ Bund Minze
- 1/4 Bund glatte Petersilie
- 2 TL Wildrosenblätter
- 1/2 TL Meersalz
- 1/2 TL Pfeffer

Zubereitung:

Für den Eintopf Zwiebeln abziehen, Ingwer schälen, fein würfeln und in Öl goldbraun anbraten. Das Fleisch waschen, trockentupfen und klein würfeln. Kurkuma mit andünsten. Tomaten waschen, klein würfeln und mit Tomatenmark zum Fleisch hinzufügen. Zimt, Kardamom, Nelke, Muskat, Kreuzkümmel, Wildrosenblätter, Paprika und Safran zum Eintopf geben, mit 80 ml Wasser ablöschen und schmoren lassen.

Den Reis kurz mit Wasser waschen, mit 500 ml Wasser und Meersalz in einen Topf zum Kochen bringen. Butterschmalz dem kochenden Reis hinzufügen und so lange kochen lassen, bis die Hälfte des Wassers verdampft ist. Topfdeckel in ein sauberes Geschirrtuch wickeln und auf den Topf legen. 20 Minuten auf mittlerer Stufe kochen lassen.

Mandeln mit 20 ml Öl etwa 2 Minuten in einer Pfanne anrösten, auf Küchenkrepp geben und zur Seite stellen.

Berberitzen mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocknen. Orangenschalen, Zucker und Berberitzen mit 30 ml Öl in die Pfanne geben und unter ständigem Umrühren ca. 2 Minuten lang anbraten.

Safran in einer Schüssel mit 50 ml heißem Wasser zugedeckt ziehen lassen.

Für Gurken-Kräuter-Joghurt Gurke in kleine Würfel schneiden. Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit gehackten Frühlingszwiebeln klein und fein hacken. Rosinen mit kaltem Wasser waschen, mit dem Joghurt vermischen und mit Rosenblättern, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

6 EL gekochten Reis mit dem Safransud vermischen. Vom Fleisch eine kleine Portion zum Anrichten aufheben.

Den Reis zu Hälfte auf flache Teller geben und das gekochte Fleisch mit der Sauce darauf verteilen. Mit dem restlichen Reis das Fleisch bedecken und mit der kleinen Portion Fleisch, Safran-Reis, Mandeln, Berberitzen-Mischung und Pistazien anrichten. Dazu Gurken-Kräuter-Joghurt reichen.

Rezept: Zohre Shahi

Quelle: Die Küchenschlacht vom 12. Dezember 2016

Episode: Adventliches Leibgericht

