

Skerp Lam/ Geelrijs / Mangetout

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 Std

Menu: [15.06.2016](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Zutaten + Zubereitung:

Skerp Lam / Geelrijs / Mangetout

Lammrücken:

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen

Peperoncini, Zwiebeln und Petersilie hacken, mit Olivenöl und Zitronensaft zu einer Paste verrühren (im Mörser)

Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten kurz, scharf anbraten

Die Fleischstücke auf einer Seite mit der Paste bestreichen und für 60 min im Ofen bei 80 Grad garen

Sauce:

Koriander und Minze fein hacken

Gemahlener Koriander, Creme fraîche, Kokosmilch, Zitronensaft und die gehackten Kräuter verrühren

Mit Salz und Pfeffer würzen

Kefen:

Schalotten schälen und hacken

Kurz vor dem Servieren die Schalotten in Olivenöl anschwitzen

Brühe und Kefen hinzufügen und kurz zugedeckt dünsten

Mit Salz und Pfeffer würzen

Gelber Reis:

Alle Zutaten zusammen in einen Topf geben, aufkochen

Bei niedriger Temperatur 20 min köcheln lassen

Vor dem Servieren die Zimtstangen entfernen und mit einer Gabel etwas auflockern