Skerp Lam/ Geelrijs / Mangetout Zutaten für 4 Personen Schwierigkeitsgrad: Einfach Zubereitungszeit: 1 Std Menu: <u>15.06.2016</u> 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

1/1