

Kräuter-Lamm mit Rhabarber Chutney

Kräuter-Lamm mit Rhabarber Chutney

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [14.05.2025](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Chutney

3/4 dl Weissweinessig
2 EL Zucker
1/2 TL Salz
1 rote Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL Senfkörner
200 g Rhabarber, in Scheibchen

Couscous

120 g Couscous
1/2 TL Salz
2 1/2 dl Wasser, siedend
2 EL Honigsenf
1 EL Weissweinessig
3 EL Olivenöl
100 g Nocciola Piemonte IGP, grob gehackt, geröstet
1 Bund Pfefferminze, grob geschnitten
1 Bund glattblättrige Petersilie, grob geschnitten

Kräuter-Lamm

1 Bund Thymian, fein geschnitten
1 Bund glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
2 Shortloin Eye of Irish Lamb
3/4 TL Salz
1 EL Olivenöl

Chutney

Essig, Zucker und Salz in eine Pfanne geben, aufkochen. Hitze reduzieren, Zwiebel, Knoblauch und Senfkörner begeben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln.

Rhabarber begeben zugedeckt ca. 8 Min. mitköcheln, beiseitestellen.

Couscous

Couscous und Salz in eine Schüssel geben, mischen. Siedendes Wasser darübergießen, zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Gabel lockern.

Kräuter-Lamm mit Rhabarber Chutney

Senf, Essig und Öl verrühren, unter den Couscous mischen. Nüsse und Kräuter daruntermischen.

Kräuter-Lamm

Kräuter auf einen Teller geben. Lamm salzen, in den Kräutern wenden, Panade gut andrücken. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Lamm beidseitig je ca. 3 Min. braten, herausnehmen, zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Fleisch tranchieren, mit dem Couscous und Chutney anrichten.