

# 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 Nocciole 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 beigeben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln.  
Rhabarber beigeben 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.