

## *für Gäste: Lammnierstück mit warmen Gewürzen und Joghurt*

*Das Gericht ist in Indien der glanzvolle Höhepunkt bei besonderen Anlässen!*

### *Am Vortag:*

**1 Stück Ingwer** und **3 Knoblauchzehen** fein schneiden. Mit einem Messer eine Reihe von Einschnitten in **2 Lammnierstücke (300 g)** schneiden. Ingwer, Knoblauch, **1 TL Kreuzkümmel**, **1 TL Kurkuma**, **Pfeffer aus der Mühle**, **½ TL Zimt**, **1 TL Kardamom**, **½ TL Nelken**, **2 EL Zitronensaft** und **2 EL Olivenöl** verrühren. Das Fleisch rundum damit einreiben.

**50 g Pistazien** fein hacken. Die Fäden von **1 Döschen Safran** in wenig heissem Wasser einweichen. **1 Joghurt**, **25 g gemahlene Mandeln**, Pistazien, Safran mit der Flüssigkeit und **1 EL Honig** zu einer Marinade verrühren. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und über die Lammnierstücke verteilen.

Über Nacht oder bis zu zwei Tagen im Kühlschrank marinieren.

### *La Mise en Place:*

**50 g Mandelblättchen**

### *Die Vorbereitung:*

Das Lamm mit der Marinade in eine Gratinform setzen und in den Ofen schieben.

### *Die Zubereitung am Herd:*

**Mandelblättchen** trocken rösten.

### *Das Backen:*

Im auf 230° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

### *Die Vollendung:*

Die Pracht aus dem Ofen heben, leicht mit Alufolie bedecken und zehn Minuten ziehen lassen. Mit den Mandelblättchen bestreuen und tranchieren.

### *Das passt dazu:*

Mango-Chutney und Basmati

