

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

