



REZEPT

# LAMM-TAJINE

2X | 6H | SCHWIERIGKEIT

## ZUBEREITUNG

- Lamm : Das Lammkarree in einzelne Rippen teilen. Die Lammschulter mit Knoblauch, Thymian und Salz einreiben. Mit Orangensaft glacieren. Alles bei 95 °C 6h im Ofen braten. Dann kalt zerteilen und im eigenen Saft aufwärmen.
- Karottenmus: Karotten mit Olivenöl, Knoblauch und Thymian bei 170 °C 18 bis 20 min im Ofen braten. Orangensaft reduzieren, bis er eine sirupartige Konsistenz erreicht. Das gebratene Gemüse mit Butter, Knoblauchcreme und reduziertem Orangensaft mixen. Passieren, würzen und in einen Spritzbeutel geben.
- Lammfond : Lammknochen und -parüren in einer Bratpfanne anbraten und dann die gehackte Zwiebel, den zerdrückten Knoblauch und die Gewürze hinzufügen. Mit Orangensaft ablöschen, auf Sirupdicke einkochen lassen. Gemüse und Knochen sollten dabei immer gut bedeckt sein, evtl. etwas Brühe hinzugeben. 1 Stunde kochen lassen, abschäumen. Durch einen Seiher, ein Spitzsieb oder ein Geschirrtuch passieren und abkühlen lassen. Entfetten und nochmals passieren. Zu einer Demi-glace (Kraftsoße) reduzieren.
- Gemüse: Orangensaft, Weißwein, Thymian, Knoblauch und Salz zum Kochen bringen. Gemüse waschen und putzen. Gemüse und Brühe voneinander getrennt in vier verschiedene Vakuumbbeutel geben. Bei 84,6 °C 2h im Vakuum garen.
- Harissa : Die Pimientos del Piquillo und den Knoblauch hacken. In Olivenöl anschwitzen. Das Püree von Piment d'Espelette hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend Agar-Agar, Minze und Koriander unterrühren. Kaltstellen, dann mixen. Durch ein Sieb passieren und in eine Marinadenspritze geben. Anrichten.



*Les Javelles*

www.les-javelles.com





REZEPT

# LAMM-TAJINE

**Einkaufsliste**

ZUTATEN

- 1 Lamm-Karree à 8 Rippen (oder 2 Karree à 4 Rippen)
- Confit von der Lammschulter (Knoblauch, Thymian, Orangensaft)

Karottenmus:

- 10 Karotten
- 6 Knoblauchzehen
- 50 g Sahne
- 20 g Olivenöl
- 1 Essl. Thymian
- 150 g Orangensaft
- 50 g Butter
- 1 Essl. Salz

Lammfond:

- Lammknochen und Lammparieren
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Essl. Butter
- 1 Essl. Ras el-Hanout
- 1 Essl. Cumin (gemahlen)
- 1 Essl. Spigol
- 1 Essl. Orangensaft
- 1 Essl. Minze
- 1 Essl. Koriander

Gemüse:

- 8 kleine runde Speiserübchen
- 8 kleine Daikon-Rettiche
- 8 kleine Karotten
- 8 kleine violette Speiserübchen
- 300 g Orangensaft
- 150 g Weißwein
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Essl. Thymian
- 10 g grobes Salz

Harissa :

- 300 g Pimientos del Piquillo
- 4 Knoblauchzehen
- 50 g Püree von Piment d'Espelette
- 1 Bund Minze (kleingeschnitten)
- 1 Bund Koriander (kleingeschnitten)
- 1 Essl. Agar-Agar

Les Janelles

www.les-janelles.com

