

Winzer-Rezepte aus Übersee

Gabriel Baigorria empfiehlt:

Tajine mit Lamm

& Mayacaba von Mi Terruño

Zutaten

- 1 kg Lamm, in 5 cm Stücken
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 ½ TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 TL süßer Paprika, gemahlen
- 1 TL Ingwer, gemahlen
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 große Zwiebeln
- 1 TL Zimt
- Große Prise Safran, gemahlen
- 150 g getrocknete Pflaumen
- 50 g geschälte Mandeln
- Sesamsamen, geröstet
- Couscous oder Basmati-Reis als Beilage



Zubereitung

Ofen auf 180° C vorheizen. Lammfleisch mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprika, Ingwer, Kreuzkümmel und einer fein gehackten Zwiebel in einen Bräter geben und gut durchmischen. Rund 3 Minuten auf der Herdplatte unter Rühren anbraten. ¾ Liter Wasser, Zimt und Safran dazugeben und zum Köcheln bringen. Das Lamm nun bei geschlossenem Bräter 45 Minuten im Ofen schmoren lassen. Anschließend umrühren, mit den Ringen der zweiten Zwiebel belegen und weitere 45 – 60 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren lassen. Lamm ohne Zwiebeln mit Schaumlöffel in Schüssel umfüllen und beiseite stellen. Pflaumen in den Bräter geben und Brühe auf der Herdplatte rund 10 Minuten bei großer Hitze um 30% reduzieren. Lammfleisch zurück in den Bräter geben und warm stellen. Mandeln 2 Minuten mit 3 EL Butter in kleinem Tiegel bräunen und zusammen mit gerösteten Sesamsamen über dem Gericht verteilen. Dazu heißen Couscous oder Basmati-Reis servieren. Dazu paßt perfekt der Mi Terruño Mayacaba.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de