



Rezept für 10 Personen

Lammragout & Safran-Reis-Aprikosen-Kräuter & Gebratene Möhren

2 kg Lammfleisch (Hüfte)	Lammfleisch in 3 cm große Würfel schneiden.
1/2 Sellerie	Zwiebeln und Knoblauch pellen und würfeln.
2 Aubergine	Sellerie schälen und mit Auberginen würfeln.
3 Zwiebeln	Buttaris in einer Pfanne erhitzen, Fleisch nach und nach rundherum anbraten und herausnehmen und in einen Schmortopf geben.
2 Knoblauch	Zwiebel und Gemüse mit Puderzucker nach und nach anbraten,
3 EL Buttaris	Knoblauch und Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.
60 g Butter	Rotwein angießen und kurz köcheln lassen, Butter zufügen.
4 TL Puderzucker	Brühe angießen und mit Lorbeerblättern, Zitronenschale, Harissa,
6 EL Tomatenmark	Salz & Pfeffer würzen.
500 ml Rotwein	Im Backofen bei 170°C, ca. 45 Minuten schmoren.
500 ml Brühe	
3 Lorbeerblätter	
2 Streifen Zitronenschale	
Harissa	
Salz & Pfeffer	
400 g Basmatireis	Basmatireis waschen und abtropfen. Butter in einem Topf zerlassen und den Reis darin anschwitzen, 500 ml. Wasser aufkochen und über den Reis giessen, Salz & Pfeffer dazugeben und mit dem Deckel bei geringer Hitze 15 Minuten garen.
40 g Butter	Aprikosen vierteln, 100 ml. Wasser aufkochen, Safran und die Aprikosen dazugeben.
Safranfäden	Pistazien in einer Pfanne rösten, grob hacken.
600 ml Wasser	Kräuter fein hacken und alles zusammen vorsichtig unter den Reis mischen.
20 Aprikosen	
60 g. Pistazien	
Dill	
Estragon	
Kerbel	
Salz & Pfeffer	
10 Möhren	Möhren schälen und halbieren und in einem gelochten Gareinsatz im Dampfgarer, 100°C, 10 Minuten garen.
Butter	Danach in Butter anbraten, mit Zucker karamelisieren und mit Salz & Pfeffer würzen.
Zucker	
Salz & Pfeffer	