



Lamm-Tajine mit Pflaumen und Sesam

Für 4 Personen

50 g geschälte, ganze Mandeln
 200 g Backpflaumen, ohne Stein
 5 dl heisse Gemüsebouillon
 2 EL Sesamsamen
 600 g Lammhuft
 ½ Bund frischer Koriander
 150 g Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Öl zum Braten
 Salz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 1 TL Harissa (Chilipaste)
 6 Nelken
 1 Zimtstange
 ½ Döschen Safranfäden (175 mg)

1 Mandeln längs halbieren. Pflaumen in der Bouillon ca. 30 Minuten ziehen lassen, abgiessen und beides beiseite stellen. Mandeln und Sesamsamen nacheinander in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten.

2 Lammfleisch in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden. Koriander und Schalotten hacken.

3 Fleisch im Öl scharf anbraten. Hitze reduzieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch darüberpressen. Schalotten, Harissa, Nelken und Zimt begeben und kurz mitbraten. Koriander und Safran dazugeben, mit der beiseite gestellten Bouillon ablöschen.

4 Je nach Grösse der Pfanne noch etwas Wasser beifügen, das Fleisch sollte knapp bedeckt sein. Aufkochen und bei kleinster Hitze halb zugedeckt 30–40 Minuten sanft köcheln lassen. Es sollte nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden sein.

5 Pflaumen dazugeben, heiss werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit Mandeln und Sesam bestreuen.

Mit Reis oder Fladenbrot servieren.



D



E



F

Mehr Rezepte:

saisonküche

www.saison.ch