

Lammrücken mit marokkanischen Linsen und Falafeltarte

Kategorie

Fleisch

Portionen 4

Datum

Zutaten

60	g	Rote Linsen	
4	Stck.	Kartoffeln	
40	g	Butter	
40	ml	Sahne 33%	
2	Stck.	Tomaten	
0,5	Stck.	Auberginen	
160	g	Falafelteig	
480	g	Lammrücken	schier
0,5	Stck.	Schalotten	
200	ml	Geflügelbrühe	
0,5	TL	Raz el Hanout	
20	g	Mandeln, gehackt	geröstet
1	Stck.	Dattel	getrocknet und geha
1	Stck.	Tomate	
1	Prise	Kreuzkümmel	
1	Stck.	Zucchini	
1	Msp	Knoblauch	gehackt
20	g	Speck, durchwachsen	



bildname: lamm-marokko

Zubereitung

Kartoffeln kochen und stampfen. Die Butter aufschäumen und den Rosmarin darin 5 Minuten ziehen lassen. Sahne aufkochen und zusammen mit der passierten Butter zu den Kartoffeln geben und daraus ein Püree herstellen. Warm stellen. Die Zucchini in Scheiben schneiden und mit Rosmarin und Olivenöl in einer Pfanne braten. Die Scheiben aufrollen und mit dem Kartoffelpüree füllen. Den Falafelteig dünn ausrollen, rechteckig austechen und mehlieren. Dann braten. Etwas von dem restlichen Kartoffelpüree darauf spritzen und mit gebratenen Auberginenscheiben und Tomaten belegen. Mit Parmesan bestreuen und gratinieren. Den Speck fein würfeln und auslassen. Nun die fein geschnittene Schalotte zugeben. Die Linsen zugeben und mit der Geflügelbrühe auffüllen. Ca. 10 Minuten kochen lassen bis sie weich sind. Zwischenzeitlich die Tomate würfeln, in etwas Olivenöl anschwitzen und 4-5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Mixen passieren und zu den Linsen geben. Mit Raz el Hanout, Knoblauch und Kreuzkümmel würzen. Nach Belieben einen Spritzer Limonensaft zugeben. Dann die gerösteten Mandeln und die gehackte Dattel. Den Lammrücken würzen, von beiden Seiten anbraten und 2-3 Minuten in den auf 175°C vorgeheizten Ofen schieben. 3 Minuten ruhen lassen und alles zusammen anrichten.

