

Lammkoteletts mit Salat aus Feigen, Walnüssen und Ziegenkäse

762

Typ: Fleisch

Quelle: Ottolenghi: Das Kochbuch, S. 119

Bemerkungen: Ramael Scully, unseren Küchenchef in Islington, schätzen alle, die jemals mit ihm gearbeitet haben. Er verbindet außergewöhnliches Talent - was sich sowohl auf seine Kreationen als auch auf ihre perfekte Ausführung bezieht - mit einem herzlichen, bescheidenen und umgänglichen Wesen. Scully wurde in Malaysia geboren und wuchs in Australien auf, wo er auch seine Ausbildung zum Koch absolvierte. Seine ethnischen Wurzeln (malaiisch, chinesisches, indisch und sogar schottisch) lassen sich in seiner magischen Kochkunst nicht verleugnen. Auch dieses Gericht zeigt die für Scully typische brillante Kombination von Aromen. Es ist eine gute Wahl als Hauptgericht für ein Essen mit Freunden. Bis auf das Fleisch lässt sich alles servierfertig vorbereiten.

Das Gericht steht und fällt mit der Qualität von Ziegenkäse und Feigen. Dunkle Feigen aus der Türkei sind im September und im Oktober erhältlich.

Apr 20: getrocknete Feigen in Rotwein aufgekocht und über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt.

Der Salat allein ist schon ein Genuss! (Dann 5 Sterne!)

Zutaten:

Für 4 Personen

12 Lammkoteletts, Rippen freigeschabt
und Enden leicht eingekürzt

Maldon Sea Salt oder Fleur de Sel
und schwarzer Pfeffer

MARINADE

Abgezupfte Blättchen von 6 Zweigen Thymian, grob gehackt

1 Zweig Rosmarin, Blätter abgezupft und grob gehackt

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

6 EL Olivenöl

SAUCE

125 mL Orangensaft, frisch gepresst

60 mL Rotweinessig

50 g Honig

1 Sternanis

1 Zimtstange

SALAT

50 g Walnusskerne

100 g Ziegenfrischkäse, zerkrümelt

20 g Minzeblätter

25 g glatte Petersilienblätter

2 EL Olivenöl

4 frische Feigen, halbiert oder geviertelt

Rezept:

Zuerst das Lamm marinieren. Dazu alle Zutaten für die Marinade auf den Koteletts verteilen und sanft ins Fleisch einmassieren. Das Fleisch in einen luftdicht verschließbaren Behälter legen und mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Nun die Sauce zubereiten. Dafür alle Zutaten in einen Topf mit schwerem Boden

füllen, verrühren und bei mittlerer Temperatur zum Kochen bringen. Bei milder Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um zwei Drittel eingekocht ist. Vom Herd nehmen und warm halten.

Für den Salat die Walnusskerne in einer antihafbeschichteten Pfanne 5 Minuten bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren rösten. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Einen Grill oder eine Grillpfanne stark erhitzen. Die Lammkoteletts auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Pro Seite 3-4 Minuten grillen, dann sind die Koteletts medium-rare (zwischen blutig und rosa) gegart. Nach Belieben länger grillen. Das Fleisch vom Grill oder aus der Pfanne nehmen und 2 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Währenddessen die Salatzutaten ohne die Feigen behutsam vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Darauf achten, dass die einzelnen Bestandteile nicht miteinander verkleben und der Käse nicht die Kräuterblättchen verschmiert.

Zum Servieren die Koteletts auf Teller verteilen, den Salat hügel förmig daneben auf türmen und die Feigen rundherum anordnen. Einen knappen Esslöffel Sauce über jede Portion Fleisch geben, dann auch eine kleine Menge über die Feigen und den Salat träufeln. Sofort servieren.