

Lammhuft „Fresh Lemon“

mit Naanbrot und Mango Lassi

Zutaten für 4 Personen

Lamm

600g Lammhuft (3-4 Stk.)
4 x Fresh Lemon Marinade
(im Laden erhältlich)
8 EL Joghurt nature
1 EL Minze frisch gehackt
Salz, Pfeffer (Wiberg)

Lassi

1 Skt. Mango, reif
3 dl saure Buttermilch
100g Joghurt nature
1 Ms Kurkuma
1 Ms Zimt
1 Ms Kardamon
4 KL Rohrzucker
1 Limette (Saft und Schale)

Brot

250g Mehl
100ml Milch, warm
100g Joghurt nature
1 KL Zucker
1,5 KL Salz
½ KL Backpulver
10g Hefe, frisch
1 EL Olivenöl (sole e gusto)
1 Bd. Koriander, frisch

Vorbereitung:

Lamm

Lammhüftchen mit Haushaltspapier trocknen und anschliessend mit der Marinade gut einreiben. Für mindestens 2 Stunden marinieren. Joghurt mit der Minze vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken – kühl stellen.

Brot

Alle Zutaten miteinander vermengen und 8 – 10 Minuten gut durchkneten (vorteilhaft in einer Rührmaschine). Das Ganze zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen. Koriander zupfen und fein hacken.

Lassi

Mango schälen und in Stücke schneiden. Mit dem Limettensaft und der abgeriebenen Schale zusammen marinieren (ca. 10 Minuten).

Zubereitung:

Lamm

Lammhüftchen auf dem Grill beidseitig Farbe nehmen lassen, bei schwacher Hitze bis zu einer Kerntemperatur von 57° Celsius weitergaren und anschliessend für 10 Minuten warmstellen.

Brot

Den Teig in vier gleich grosse Stücke schneiden und von Hand in längliche ca. 1cm dicke Brote formen. Wenn nötig in etwas Mehl wenden. Die Brote mit etwas Olivenöl bestreichen und dann beidseitig auf der Grillplatte oder in einer beschichteten Pfanne etwas Farbe nehmen lassen. Im Ofen bei 200° Celsius ca. 6 – 8 Minuten fertig backen.

Lassi

Die marinierte Mango mit den restlichen Zutaten in einen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Anrichten

Die Lammhüft auftranchieren, auf den Teller geben und mit etwas Joghurtsauce nappieren. Das Brot mit Koriander bestreuen, den Lassi in ein Glas abfüllen und dazu servieren. Passend dazu kann ein Taboulé – Salat gereicht werden.

Ä Guetä!

