



MEIN GENUSS



Lammfilet mit Kräuterkruste



It's a match!

It's a match! Die Gewürzzubereitung Harissa findet überwiegend in der afrikanischen Küche Gebrauch. Der Scharfmacher ist aber auch ideal für europäische Gerichte.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** Als Erstes die Lammfilets waschen und anschließend mit Küchenkrepp trocken tupfen. Danach **Pfeffer**, **Koriandersaat**, **Fenchelsaat** sowie **Kümmelsaat** mörsern und anschließend die Lammfilets sorgfältig darin wälzen.
- 2** Für die **Sauce** Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Die Tomaten kurz blanchieren, abschrecken und anschließend häuten. Danach vierteln, entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden.
- 3** Das Olivenöl erhitzen und Schalotten sowie Knoblauch darin auf niedriger Hitze glasig dünsten. **Harissa-Gewürzzubereitung**, Oliven, Tomaten sowie Thymian dazugeben und kurz mitdünsten.
- 4** Das Ganze mit **Balsamico** ablöschen und dann den Fond zugeben. Diese Mischung kurz köcheln lassen und abschließend mit Salz sowie Pfeffer **abschmecken**.
- 5** Die Lammfilets nun mit etwas **Salz** bestreuen. Olivenöl erhitzen und die Filets in einer Pfanne bei starker Hitze kurz scharf anbraten. Die Filets herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. **5 Minuten** ruhen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun braten.
- 6** Zuletzt die Lammfilets schräg halbieren und mit **Harissasauce** anrichten. Die Pinienkerne darüberstreuen und servieren.

Zutaten

Für das Fleisch:

4 Lammfilets
4 TL Pfeffer
5 TL Koriander Gewürz
1 TL Fenchelsaat
1 TL Kümmelsaat
Salz
4 EL Olivenöl

Für die Sauce:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
500 g Tomaten
3 EL Olivenöl
2 TL Harissa Gewürz
12 Oliven, schwarz u. ohne Stein
2 Thymianstiele
1 EL Aceto balsamico bianco
50 ml Lammfond
20 g Pinienkerne
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.