



Schulter vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mariniert in Fenchel, Paprika und Pfeffer mit Harissa-Joghurt-Dip

Zutaten

Für die Lammschulter:

- 1 Schulter vom Walisischen Lamm
- 4 – 5 Stiele Thymian, gewaschen, abgetrocknet
- 5 g (1 TL) Koriandersaat
- 5 g (1 TL) Fenchelsaat
- 15 g (3 TL) Meersalz
- 5 g (1 TL) Chiliflocken
- 10 g (2 TL) Paprikapulver, edelsüß
- 2 kleine unbehandelte Orangen
- 400 ml trockener Weißwein

Für den Dipp:

- 300 g Sahne-Joghurt
- Schale von ½ unbehandelten Zitrone
- 4 Stiele glatte Petersilie, gewaschen, abgetrocknet, fein gezupft und gehackt
- 5 g (1 TL) Harissa-Paste
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Beilagen:

- 3 Auberginen (à ca. 350 g), gewaschen, längs halbiert
- Salz, Pfeffer
- 10 g (2 TL) Harissa-Paste
- Ca. 100 ml (7 EL) Olivenöl
- 800 g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge), gewaschen, halbiert
- 3 – 4 Stiele Thymian, gewaschen, abgetrocknet
- 1 Granatapfel (ca. 400 g)

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der Walisischen Lammschulter zunächst Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Schulter trocken tupfen und grob parieren. Koriander- und Fenchelsaat in Mörser fein zerstoßen, mit Meersalz, Chiliflocken und Paprikapulver vermischen. Lammschulter mit Gewürzmischung einreiben, mehrmals mit spitzem Messer einstechen und 4 – 5 Thymianstiele in Einschnitte stecken. Orangen heiß waschen, trockenreiben, in Scheiben schneiden und auf Boden von großem Bräter verteilen. Lammschulter darauf legen und Wein zugießen. Zugedeckt in Backofen insgesamt ca. 3 ½ Stunden lang zugedeckt schmoren.
2. Für den Dip Joghurt mit Zitronenschale, Harissa-Paste und Petersilie verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dip kaltstellen.



3. Für die Beilagen bei Auberginen Fruchtfleisch kreuzweise ca. 1 cm tief einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Harissa-Paste mit 5 EL Öl verrühren und Harissa-Öl-Paste auf Auberginen-Schnittflächen streichen. Kartoffeln mit 2 EL Öl und Thymian vermengen. Nach ca. 2 der 3 ½ Stunden Lammschulter abdecken, Kartoffeln in Bräter verteilen und offen, bei gleicher Temperatur ca. 1 Stunde weiter schmoren. 30 Minuten vor Garzeitende vorbereitete Auberginen in separater Form mit in Ofen geben.
4. Zum Servieren Granatapfel waagrecht halbieren und Kerne mit Löffel aus Schale klopfen. Lammschulter mit Kartoffeln und Auberginen anrichten, Dip und Granatapfelkerne auf Auberginen verteilen.



Zubereitungszeit: 4 Stunden

Personen: 4 – 6

Küche: orientalisches, arabisches, nordafrikanisches

Zuschnitt: Schulter