

Samstagsrezept von Holger Berens, Berens am Kai  
23. Februar 2008



## Lammrücken orientalisches

### Zutaten

150 g	Lammrücken pro Person
300 g	gehackte Lammknochen
je 30 g	Zwiebeln, Sellerie, Lauch, Möhren, Tomatenmark, Thymian, Knoblauch und Raz el Hanout (Cous-Cous-Gewürz)
100 g	Cous Cous pro Person

### Zubereitung (Sauce)

Die gehackten Lammknochen goldbraun braten und in einer Kasserolle mit Tomatenmark, Wurzelgemüse, Rotwein, Brühe und Raz el Hanout anreichern.

### Zubereitung (Cous Cous)

Cous Cous in wenig Wasser einweichen. Anschließend den Cous Cous in einem Sieb inklusive Gewürzen (Knoblauch, Thymian, Salz, Pfeffer, Lorbeer) dämpfen. Danach mit Butterflocken und eingeweichten Rosinen abschmecken.

### Zubereitung (Knoblauchgratinmasse)

Drei ganze Knoblauch schälen, in kaltem Wasser dreimal blanchieren und im Anschluss mit Sahne, Salz und Pfeffer zu einem Püree kochen. Daran anknüpfend mit Mie de pain binden und zwei Eigelb unterziehen. Dann wird das Ganze auf das Fleisch gestrichen.

### Zubereitung (Anrichten)

Das gebratene Lammfleisch mit der Knoblauchpaste bestreichen, um es darauf folgend zu gratinieren. Die Komposition auf den Cous Cous setzen und die Sauce angießen – fertig.

Antenne Düsseldorf wünscht guten Appetit!