



Rezept von
CHRISTIAN JUNG

Lammracks mit Zucchetti-Chutney

Menge

Für 4 Personen



Zutaten

Für das Fleisch

- 500g Lammrack
- Bratbutter
- Paniermehl
- Pinienkerne, gehackt
- 1TL Olivenöl
- 1TL Koriander, frisch gehackt

Für die Sauce

- 1dl Portwein
- 1dl Marsala
- 6 EL Kalbsfond
- 1 EL Butter

Für das Zucchetti-Chutney

- 1 kg Zucchetti
- 1 Schalotte, gehackt
- ½ TL Chilipulver
- 1TL Ingwerpulver
- 1TL Garam Masala
- 1TL Kreuzkümmelpulver
- 180g brauner Zucker
- 4-5 Knoblauchzehen, gepresst
- ½ dl Apfelessig



Das Chutney ist ein echter Geheimtipp – für einen Abend zu zweit oder für eine Gruppe von Gästen.

STEP 1 Die Zucchetti in Scheiben schneiden und in eine hohe Bratpfanne geben. Die gehackte Schalotte zusammen mit dem gepressten Knoblauch und dem braunen Zucker, dem Chilipulver, Ingwerpulver, Garam Masala, Kreuzkümmelpulver und dem Apfelessig dazugeben. Das Ganze kurz aufkochen, dann auf mittlerer Hitze mindestens eine Stunde lang ohne Deckel schmoren lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

STEP 2 Lammrack in 4 Teile schneiden. In der Bratbutter braten, bis es zu drei Vierteln gar ist. Bei 80°C im Ofen ruhen lassen.

STEP 3 Den Portwein mit dem Marsala stark einkochen lassen. Den Kalbsfond dazugeben und am Schluss 1 EL Butter beifügen.

STEP 4 Das Paniermehl mit den gehackten Pinienkernen, dem Olivenöl und dem frisch gehackten Koriander mischen und im Ofen bei Grillhitze kurz anbräunen.