

Weinempfehlung:



2011

La Rioja Alta Lat 42 Rioja Gran Reserva

Rioja DOCa

Der Name dieser hochfeinen Gran Reserva bezieht sich auf den 42. Breitengrad, der direkt durch die Weinberge zieht. So beschwingt wie sich hier der Duftstrauß mit nuancierten Anklängen an reife Kirschen, Kirschkompott, Pflaumen und filigranen Noten von Gewürzen wie Vanille, Zimt und auch edler Tabak öffnet, spürt man die Reife der Trauben und seine ausgiebige Ruhephase in kleinen Eichenfässchen. Am Gaumen schmeicheln reife Gerbstoffe sanft im Hintergrund, und die dezente Säure setzt einen raffinierten mineralischen Akzent und führt in einen feinherben Abgang mit schöner, intensiver Länge. So schmeckt zeitlose Rioja-Tradition.

29,50 €

39.33/1l

Hauptgang: Kurzgebratenes Lamm mit Couscous an Joghurtsauce

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 filetierte Lammrücken (ca. à 200 g)
- 200 g Couscous
- 300 g Joghurt
- 50 g Butter
- 3 Limetten
- 3 Tomaten
- 4 Thymianzweige (gehackt)
- 2 Rosmarinzweige (gehackt)
- 3 Pfefferminzzweige
- 1 TL Koriandersamen (zerstoßen)
- ½ TL Pfefferkörner (zerstoßen)
- ½ TL Senfkörner (zertsoßen)
- ½ TL scharfes Paprikapulver
- Salz



- schwarzer Pfeffer (gemahlen)
- rosa Pfeffer (gemahlen)
- Alufolie

Zubereitung:

Mischen Sie einen halben Liter Wasser mit etwas Wasser und geben dies nach und nach auf den Couscous. Dabei immer wieder den Couscous verquirlen. Sobald alles aufgequollen ist, formen Sie faustgroße Bällchen und dämpfen diese in einem Siebeinsatz über etwas Salzwasser. Geben Sie den Couscous in eine Schale und lockern diesen immer wieder mit einer Gabel solange, bis dieser erkaltet ist. Zerlassen Sie die Butter und mischen diese ebenfalls unter den Couscous.

Pressen Sie die Limetten und schmecken den Couscous mit dem Limettensaft sowie etwas Pfeffer ab. Waschen Sie die Pfefferminzweige, zupfen und schneiden Sie die Blätter in Streifen. Fügen Sie die Pfefferminzstreifen sowie die gewürfelten Tomaten zum Couscous.

Vermischen Sie die Koriandersamen mit den Pfeffer- und Senfkörnern sowie dem Thymian und Rosmarin. Geben Sie das Olivenöl hinzu und vermengen alles. Die filetierten Lammrücken nur kurz scharf angrillen. Anschließend salzen und in der Kräuterpanade wälzen.

Lassen Sie die Lammrücken nun in Alufolie eingepackt für 10 Minuten an einer warmen Stelle auf dem Grill ruhen. Zu guter Letzt schmecken Sie den Joghurt mit dem Paprikapulver, etwas Salz und dem rosa und schwarzem Pfeffer ab.

Schneiden Sie das Lammfleisch in Scheiben und drapieren die Scheiben auf dem Couscous. Nun etwas Joghurtsoße auf den Teller geben.