



Lammkronen mit Pita, Babaganoush und Süßkartoffeln

🕒 100–120 Min 🍴🍴🍴

Zubereitung

Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Lammkarree, mit Knochen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1	Handvoll Weißbrotbrösel
2 EL	♦ Harissa Gewürzzubereitung

Für die Pita

500 g	Mehl, glatt
300 ml	Wasser, lauwarm
10 g	♦ Meersalz jodiert grob
10 g	Hefe, frisch
20 g	Olivenöl

Für die Süßkartoffeln

4 Stk.	Süßkartoffeln, mittelgroß
200 g	Crème fraîche

Für das Babaganoush

2 Stk.	Melanzani, groß
3 EL	Olivenöl
2 EL	Tahini
0.5 Stk.	Zitrone, ausgepreßt
3 EL	Sesamkerne, geröstet
1 TL	♦ Kreuzkümmel gemahlen
1 TL	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Chili mit Meersalz
0.5 TL	♦ Knoblauch granuliert

- 1 Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen.
- 2 Mehl in einer großen Schüssel mit der aufgelösten Hefe vermischen.
- 3 Gemeinsam mit Salz und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt eine Stunde gehen lassen.
- 4 Die Melanzani der Länge nach halbieren und mit einer Gabel einstechen.
- 5 Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und bei 200 °C ca. 35 Minuten grillen. Die Schale soll runzelig und dunkel werden.
- 6 Die Melanzani abkühlen lassen und dann das Fruchtfleisch herauskratzen.
- 7 Den Teig in 8 Stücke teilen, zu einer Kugel schleifen. Abgedeckt nochmal für 30 Minuten gehen lassen.
- 8 Die Melanzani mit allen Zutaten (außer Sesamkörner) in einem Mixer pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken und vor dem Servieren mit Sesam bestreuen.
- 9 Die Süßkartoffeln gründlich waschen und bei 200 °C indirekter Hitze grillen. Nach ca. 30 Minuten sollten sie so weich sein, um problemlos aufgeklappt werden zu können.
- 10 Die Teigkugeln mit einem Nudelholz 1 cm dick ausrollen. Abgedeckt wieder 15 Minuten gehen lassen.
- 11 Pizzastein bei maximaler Hitze vorheizen. Teigfladen auf dem Pizzastein für 3–4 Minuten auf jeder Seite backen.
- 12 Die Lammkronen putzen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Meersalz einreiben.
- 13 Das Fleisch bei direkter Hitze 200 °C unter gelegentlichem Wenden 10 Minuten grillen.
- 14 Hitze auf 150 °C reduzieren und bei indirekter Hitze ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 57 °C erreicht ist.
- 15 Währenddessen die Süßkartoffeln einschneiden und mit Crème fraîche füllen.
- 16 Weißbrotbrösel mit der Harissa Gewürzmischung vermengen und die gegrillte Lammkrone darin wenden.

