Lammkronen mit Pita, Babaganoush und Süßkartoffeln

100–120 Min

Zutaten 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.	Aubergine, groß
3 EL	Olivenöl
2 EL	Tahini
0.5 Stk.	Zitrone, ausgepresst
3 EL	Sesamkerne, geröstet
1 TL	Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen
1 TL	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Chili mit Meersalz
0.5 TL	Knoblauch granuliert

Zubereitung

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 Aubergine 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 Aubergine abkühlen lassen und dann das Fruchtfleisch herauskratzen.

7 Den Teig in acht Stücke teilen, zu einer Kugel schleifen. Abgedeckt nochmal für 30 Minuten gehen lassen.

8 Die Aubergine 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 drei bis vier 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 zehn 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.