



# 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

#### Für die Harissa

25 g ♦ Chili scharf  
20 g ♦ Knoblauch granuliert  
15 g ♦ Koriander gemahlen  
15 g ♦ Paprika edelsüß spezial  
10 g ♦ Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen

#### 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 ♦ Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen  
1 TL ♦ Meersalz jodiert grob

- 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.

- 1 Prise  Chili mit Meersalz
- 0.5 TL  Knoblauch granuliert

