



Lammkronen mit Pita, Babaganoush und Süßkartoffeln

🕒 100–120 Min 🍷🍷🍷

Zubereitung

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

- 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 8 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 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.

