

Glasiertes Lamm mit Sojasauce und Pilaw

Gesamtzeit **200 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **180 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.751 kJ / 893 kcal

Fett: **34 g** Eiweiß: **67,6 g**
Kohlenhydrate: **78,9 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

- 1** Lammkeule, ohne Knochen, ca. 1 kg (evtl. vom Metzger in 2 Stücke teilen lassen)
- 0,5** Zitrone
- 5 EL** Olivenöl
- 5 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
- 0,5 TL** Salz
- 0,5 TL** frisch gemahlener Pfeffer
- 5** Lorbeerblätter
- 2** Zweige Rosmarin
- Für den Orzo-Reis-Pilaw:**
- 1 EL** Butter
- 1 EL** Olivenöl
- 100 g** Orzo-Nudeln
- 4** Datteln
- 1** Knoblauchzehe
- 200 g** Reis, z. B. Baldo oder Calrose, mittlere Körnung
- 400 ml** Lammfond
- 3 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
- Für die Beilagen:**
- 100 g** Kirmizi Top Biberi, rund, rot (alternativ: aus dem Glas)
- 1** Fenchelknolle
- 1** japanische Aubergine
- 2 EL** Olivenöl
- 6 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 Lammkeule, ohne Knochen, ca. 1 kg (evtl. vom Metzger in 2 Stücke teilen lassen) - **0,5** Zitrone - **5 EL** Olivenöl - **5 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **0,5 TL** Salz - **0,5 TL** frisch gemahlener Pfeffer - **5** Lorbeerblätter - **2** Zweige Rosmarin
Backofen auf 140 °C vorheizen. Lammkeule in einen Bräter legen. Zitrone auspressen und Saft mit Öl, Kikkoman Sojasauce, Salz und Pfeffer vermischen, über die Lammkeule gießen und mit den Händen mehrere Minuten einmassieren. Lorbeer und Rosmarin zufügen und die Lammkeule im vorgeheizten Backofen ca. 1,5 Std. schmoren. Nach jeweils 30 Min. wenden. Die Backofentemperatur auf 180 °C erhöhen, die Keule mit 200 ml heißem Wasser übergießen und abgedeckt weitere ca. 1,5 Std. schmoren.

Schritt 2

Für den Orzo-Reis-Pilaw:

1 EL Butter - **1 EL** Olivenöl - **100 g** Orzo-Nudeln - **4** Datteln - **1** Knoblauchzehe - **200 g** Reis, z. B. Baldo oder Calrose, mittlere Körnung - **400 ml** Lammfond - **3 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
Butter und Öl in einem Topf erhitzen, Orzo-Nudeln zufügen und anrösten, bis sie goldbraun sind. Datteln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden, zusammen mit dem Reis zu den Nudeln geben und andünsten. Lammfond (sowie ca. 150 ml Wasser, mehr oder weniger je nach gewünschter Konsistenz) und Kikkoman Sojasauce angießen, aufkochen und langsam köcheln lassen, bis der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat, dabei regelmäßig umrühren.

0,5 TL frisch gemahlener Pfeffer

Für die Sauce:

2 EL dunkler Saucenbinder

2,5 TL Granatapfelsaftkonzentrat

1,5 TL Honig

Für die Garnitur:

2 TL Susam-Cörekotu (Sesam-Kümmel-Mix, alternativ: 1 TL Sesamsaat, 1 TL Schwarzkümmel)
Einige Blättchen glatte Petersilie

Schritt 3

Für die Beilagen:

100 g Kirmizi Top Biberi, rund, rot (alternativ: aus dem Glas) - **1** Fenchelknolle - **1** japanische Aubergine - **2 EL** Olivenöl - **3 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **0,25 TL** frisch gemahlener Pfeffer

Gemüse waschen. Fenchel in Streifen und Aubergine in Scheiben schneiden, Kirmizi ganz lassen. Die Gemüse nacheinander in einer Pfanne in heißem Öl braten und jeweils mit Kikkoman Sojasauce und Pfeffer würzen.

Schritt 4

Für die Sauce:

Für die Garnitur:

2 EL dunkler Saucenbinder - **2,5 TL** Granatapfelsaftkonzentrat - **1,5 TL** Honig - **3 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **0,25 TL** frisch gemahlener Pfeffer - **2 TL** Susam-Cörekotu (Sesam-Kümmel-Mix, alternativ: 1 TL Sesamsaat, 1 TL Schwarzkümmel) - Einige Blättchen glatte Petersilie

Das Lamm herausnehmen und in Stücke oder Scheiben schneiden. Die Sauce durch ein Sieb gießen, mit Saucenbinder andicken und mit Granatapfelsaftkonzentrat, Honig, Kikkoman Sojasauce und Pfeffer abschmecken. Den Pilaw in eine kleine Dessertschale füllen, andrücken und jeweils auf Teller stürzen. Das Fleisch, das Gemüse und die Sauce dazu anrichten, mit Susam-Cörekotu und Petersilie garnieren und servieren.