

Frisch gekocht
Mittwoch, 8. Juni 2016



Rezept von Konstantin Filippou

Blätterteig mit Lamm und Erbsen

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

155 g frische Erbsen, 1 kleine Süßkartoffel, 5 Mini-Karotten, 1 Zwiebel, 500 g Lammkeule (zugeputzt und ausgelöst), 2 EL Universalmehl (etwas mehr zum Stauben), 2 EL Olivenöl (etwas mehr zum Einfetten), 1/2 Bund Petersilie, wilder Thymian, 1/2 TL Salz, 1 TL frisch geriebener schwarzer Pfeffer, etwas Butter, 2 Eidotter zum Bestreichen, 1 Packung Blätterteig.

Für den Kräutersalat: Oregano, Basilikum, Liebstöckl, Minze, Mini-Karotten, Olivenöl, Salz.

Zum Servieren: Ayran.

Zubereitung

Die Erbsen blanchieren. Die Süßkartoffel und die Karotten schälen und würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden. Das Fleisch in 2 cm-Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wälzen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Lamm darin anbraten. Zwiebel, Karotten und Süßkartoffel zugeben und mitbraten. Etwas Butter, die Erbsen, Petersilie und Thymian beifügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde schmoren.

Das Rohr auf 180 °C vorheizen. Blätterteig ausrollen und in ca. 20 cm-Quadrate schneiden. 3 EL der Fleischmischung mittig auf jedes Teig-Quadrat setzen und zu Dreiecken zusammenklappen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und mit Öl einstreichen. Die Teig-Dreiecke auf das Blech legen, die Oberfläche mit dem Eigelb bestreichen. Im Rohr in etwa 30 Minuten goldgelb backen.

Für den Kräutersalat die grob zerkleinerten Kräuter mit Olivenöl und Salz marinieren. Einige geschnittene Mini-Karotten unterrühren. Ayran in tiefe Teller anrichten, den Salat darauf verteilen und die Lammtaschen darauf anrichten.

