

Reis mit Lamm und gefüllten Ramallet Tomaten

Der Sternekoch **Kike Martí** hat ein aromatisches Lammgericht entwickelt, das alle wichtigen Zutaten der Mittelmeerregion enthält. Ein Ausflug in die mediterrane Geschmackswelt!

Folgen Sie Kike auf Instagram: @kikemarticerda

Zubereitungsdauer: 60 min. · Schwierigkeitsgrad: schwierig

Portionen

Zutaten für 2.

Zutaten

8 St. Ramallet Tomaten
500 g Lammkeule oder Braten
150 g Nierchen
200 g Kürbis - Butterkürbis
150 g gekochte Kichererbsen
6 St. Artischocken
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Meersalz
1 St. Knoblauchzehe
1 St. Salbei Blätter nach Geschmack
200 ml Palo aus Mallorca
1 TL Thymian
2 St. Safranfäden
1 TL Süße Paprika "Tap de Cortí"
600 cl Fleischbrühe
440 g Rundkornreis (Sara oder Paellareis)

Zubereitung

Legen Sie die Lammkeulen in eine Schale mit vier gehackten Tomaten, frischem Thymian, einem halben Glas Palo und Salz. Mit Wasser bis zur Hälfte des Fleisches auffüllen.

Fleisch abdecken und für 45 Minuten in den Ofen schieben. Tomaten entfernen und verwahren, aber das Lamm noch 20 Minuten in seinem Saft lassen.

Nieren mit Knoblauch und frischem Salbei kurz anbraten. Öffnen Sie die restlichen Tomaten oben am Stiel, leeren Sie diese mit einem Löffel und füllen Sie sie mit den Nieren. Im Backofen bei 180 C 10 Minuten lang rösten.

In einer Greixonera (typisch mallorquinischer Tontopf) das entbeinte Lamm mit den Artischocken, den Kürbiswürfeln und den Kichererbsen mischen. Fügen Sie die verwahrten, zerdrückten Tomaten hinzu.

Mit Kreuzkümmel, Safran und Tap de Cortí Paprika würzen. Den Reis waschen, in die heiße Brühe dazugeben und für 17 Minuten bei 200 C in den Ofen schieben.
Die gefüllten Tomaten mit den Nieren dazu servieren und mit frischem Thymian bestreuen.

Dieses Gericht stammt aus dem mallorquinischem Rezeptbuch "Tomátiga de Ramellet - Pagesos i cuiners"