

Kartoffeln – Lamm Tajine im Backofen mit Oliven

Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

1 kg Lammfleisch

750g fest kochende Kartoffeln

1 große Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Safranfäden

4 TL Spicy's „Lamm Tajine“

4 EL Olivenöl

1 Zitrone

30 g schwarze Oliven ohne Stein

Salz und Pfeffer

(Schmortopf mit Deckel)

Zubereitung

Das Lammfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und vierteln. Die Zwiebeln fein hacken und den Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen. Safran, Spicy's „Lamm Tajine“, Zwiebeln und 2 EL Olivenöl dazugeben und verrühren. Das Fleisch darin wenden, marinieren. 30 Min. ziehen lassen.

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. In den Schmortopf 1 EL Olivenöl erhitzen und das Lammfleisch darin bei starker Hitze etwa 4 Min. auf allen Seiten anbraten.

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kartoffeln auf dem Fleisch verteilen. Mit dem übrigen Olivenöl, der Hälfte des Zitronensafts und 300 ml Wasser begießen. Anschließend zugedeckt im heißen Backofen mittlere Stufe 1 Std. schmoren lassen.

Die Oliven zum Lammfleisch geben. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze weitere 20 Min. schmoren lassen.

Die Lamm Tajine mit Salz, Pfeffer und dem übrigen Zitronensaft abschmecken. Die Fleischstücke auf einem Teller anrichten. Die Kartoffelspalten rundherum auf dem Fleisch verteilen. Sauce und Oliven darüber geben, und sofort servieren.