



## Gegrillte Lammkrone mit Couscous und Paprikasalsa

Für 4 Personen

800 g Lammkrone, ohne Fett und Sehnen  
Olivenöl zum Marinieren  
unbehandeltes Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Die Lammkarrees nach jedem zweiten Knochen abschneiden, dabei einen Knochen entfernen. Mit etwas Salz würzen.
2. Den Grill anfeuern und das Lamm knusprig braun, aber noch saftig grillen. Mit Pfeffer würzen.

100 g Couscous  
2 EL Ras el hanout  
4 Zweige Blattpetersilie  
2 EL Cranberries  
2 EL Cashewkerne, grob gehackt, geröstet  
unbehandeltes Salz  
Olivenöl

1. Couscous, Ras el hanout und etwas Salz mit 240 ml kochendem Wasser begießen und ausquellen lassen.
2. Petersilie waschen und grob schneiden. Zusammen mit den Cranberries und den Cashewkernen mischen und mit Salz und Olivenöl abschmecken.

## Für die Paprikasalsa

2 rote Paprika

½ TL mildes Pul Biber (im türkischen Lebensmittelgeschäft)

2 EL Tomatensugo

4 EL Olivenöl

unbehandeltes Salz

1. Die Paprika halbieren, putzen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech geben. Die Paprika mit Olivenöl bepinseln und im Ofen bei 250°C backen, bis die Haut Blasen schlägt und schwarz wird.
2. Die Paprika aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dann die Haut entfernen.
3. Alle Zutaten in einen Mixer geben und sehr fein pürieren.