

Orientalisches - Fondue mit Aprikosensauce

Kategorien: Fondue, Fleisch

Zutaten für: 4 Personen

		Zutaten für das Fondue
750	Gramm	Lammkeule, in Würfel geschnitten
3	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Zitronensaft
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Frische gehackte Minze
1	Teel.	Gemahlener Zimt
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
1	Ltr.	Erdnussöl zum Garen
		Zutaten für die Sauce
1	Essl.	ÖL
1		Schalotte, gehackt
440	Gramm	Aprikosen aus der Dose mit Saft
1	Essl.	Frische, gehackte Petersilie

Anleitung:

Aus Olivenöl, Zitronensaft, der gepressten Knoblauchzehe, Minze, Zimt, Salz und Pfeffer eine Marinade mischen. Die Lammwürfel hineingeben und das Fleisch abgedeckt mindestens zwei Stunden, besser aber über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für die Aprikosensauce das Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin bei milder Hitze weich dünsten. Die Aprikosen samt Saft dazugeben und alles 5 Minuten köcheln lassen. Sauce mit dem Mixer pürieren, salzen und pfeffern. Vor dem Servieren die Petersilie dazugeben.

Das Lammfleisch aus der Marinade nehmen und auf einer Platte anrichten. Den Liter Öl auf dem Herd erhitzen, in den Fonduetopf füllen und das Fleisch darin garen. Die Aprikosensauce warm dazu servieren.