

Rezept

Lamb & Chips - Britfood auf Türkisch

Ein Rezept von Lamb & Chips - Britfood auf Türkisch, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Ketchup:

½ rote Spitzpaprikaschote	1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen	½ frische rote Chilischote
3 Tomaten	3 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark	1 EL Granatapfelsirup
1 TL Honig	1 Spritzer Aceto balsamico
1 Msp. edelsüßes Paprikapulver	

Für die Pommes:

500 g Süßkartoffeln	1 EL Pflanzenöl
grobess Meersalz	3 TL Sesamsamen

Für das Lamm:

3 TL Koriandersamen	1 Msp. rosenscharfes Paprikapulver
400 g Lammfilet	1 EL Pflanzenöl

Außerdem:

Salz	gemahlener schwarzer Pfeffer
Backpapier für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Für den Ketchup die Paprika putzen, waschen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und würfeln. Die Chili putzen, entkernen, waschen und klein schneiden. Die Tomaten waschen und ohne Stielansätze klein würfeln. Alles in einem Topf im Öl bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten. Tomatenmark zugeben, die Sauce mit Granatapfelsirup, Honig, Essig, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln. Den Ketchup abkühlen lassen.
2. Für die Pommes den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Süßkartoffeln schälen und in Pommes frites schneiden. Die Stifte in einer Schüssel mit Öl und Meersalz vermengen. Die Süßkartoffelpommes gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen, mit Sesam bestreuen und im heißen Backofen (Mitte) 17-20 Min. (je nach Dicke) garen, bis sie weich sind.

3. Sobald die Pommes fertig sind, den Koriander grob mörsern und mit dem Paprikapulver mischen. Das Lammfilet trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin ca. 2 Min. von allen Seiten scharf anbraten. Die Temperatur reduzieren und das Fleisch bei schwacher Hitze in 5 Min. zugedeckt fertig ziehen lassen. Es soll außen gebräunt und innen zartrosa sein. Das Fleisch mit der Koriander-Paprika-Mischung, Salz und Pfeffer würzen, in fingerdicke Scheiben schneiden und mit Süßkartoffelpommes und Ketchup servieren. Dazu passt Knoblauchjoghurt.