

Rezept

Zartes Lamm mit Gewürz-Quitten

Ein Rezept von Zartes Lamm mit Gewürz-Quitten, am 10.06.2026

Zutaten

4 EL Zitronensaft	2 Quitten (450-500 g)
100 g Zucker	4 grüne Kardamomkapseln
1/2-1 TL grüner Pfeffer	4 Gewürznelken
1 EL Pistazienkerne	200 g Lammlachse
2 EL Butterschmalz	Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	1 Prise gemahlener Piment

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. In einer Schüssel 1/2 l kaltes Wasser mit 1 EL Zitronensaft mischen. Quitten waschen und mit dem Sparschäler dünn schälen. Sofort ins Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Nacheinander vierteln und entkernen. Jedes Viertel halbieren, in 3 gleich große Stücke schneiden und sofort wieder ins Zitronenwasser legen.
2. 300 ml Wasser in einen Topf geben, mit dem Zucker unter Rühren zum Kochen bringen. Inzwischen die Kardamomkapseln im Mörser leicht anstoßen, den grünen Pfeffer im Mörser zerstoßen und mit den Gewürznelken und dem restlichen Zitronensaft in das kochende Zuckerwasser geben. Quittenstücke abtropfen lassen, zugeben und 15-20 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind. Inzwischen die Pistazien grob hacken und beiseite stellen.
3. Quitten herausnehmen, Nelken und Kardamomkapseln entfernen und die Flüssigkeit offen sirupartig einkochen.
4. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Lammlachse im Butterschmalz von allen Seiten ca. 3 Min. kräftig braten. Herausnehmen, salzen, pfeffern und mit Piment würzen.
5. In einer feuerfesten Form im Backofen (Mitte) in 6-8 Min. fertig garen. Inzwischen den Bratsatz in der Pfanne mit 50 ml Wasser ablöschen, die Quittenstücke darin schwenken und vorsichtig erhitzen. Sirup ebenfalls erhitzen.
6. Das Fleisch herausnehmen, einige Minuten ruhen lassen und aufschneiden. Mit den Quitten anrichten, mit Sirup beträufeln und mit gehackten Pistazien bestreuen.