Grillowany comber jagnięcy na dwa sposoby

Składniki

- Olej
- Kmin rzymski
- Cynamon
- Tabasco
- Pieprz
- Cukier Muscovado
- Sok pomarańczowy
- Rabarbar
- Czosnek
- Limonka
- Mięta
- Imbir
- Sos sojowy
- Granat
- Comber jagnięcy

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od przygotowania kotlecików – po prostu kroimy comber na małe kawałki. Drugą część pozostawiamy w całości.

2. Comber jagnięcy w obu postaciach marynujemy w półsuchej marynacie. Nacieramy mięso olejem, dodajemy kmin rzymski, który doskonale współgra z jagnięciną; pamiętajmy jednak, aby nie przesadzić z ilością tej przyprawy.

3. Następnie oprószamy comber cynamonem, dodajemy nieco tabasco, aby nadać mięsu odrobinę ostrości, a także pieprz i cukier muscovado. Mięso powinno marynować się około godziny.

4. Kotleciki grillujemy około minuty z każdej strony, natomiast comber w całości trzymamy na ruszcie do momentu uzyskania temperatury powyżej 50 stopni wewnątrz mięsa.

5. Comber grillowany w całości kroimy po ściągnięciu go z grilla gazowego.

6. Aby podkreślić smak mięsa przygotujemy aromatyczny syrop do jagnięciny pomarańczowo-rabarbarowo-granatowy. Jego przygotowanie rozpoczynamy od zredukowania soku pomarańczowego z dodatkiem niewielkiej ilości cukru muscovado na patelni.

7. W międzyczasie kroimy rabarbar w plastry.

8. Do soku pomarańczowego dodajemy czosnek i kilka plastrów imbiru, które wyciągamy po zredukowaniu soku. Dodajemy nieco sosu sojowego i limonki, aby złamać słodki smak syropu. Na koniec dorzucamy do syropu pokrojony rabarbar i kilka ziaren granatu.

9. Czekając, aż nasz comber jagnięcy idealnie się zgrilluje, siekamy odrobinę mięty, aby udekorować danie i dodać mu dodatkowego świeżego smaku i aromatu.

10. Grillowany comber jagnięcy, zarówno w postaci małych kotlecików, jak i w całości to prawdziwy rarytas godny polecenia. Życzymy smacznego!