

Καρέ Αρνιού Πικάντικο, με Κυδώνια

Υλικά

1	κιλό	Καρέ Αρνιού,
6	μέτρια	Κυδώνια,
60	γρμ.	Βούτυρο,
4	κουταλιές	Ελαιόλαδο,
2	κουταλάκια	Κόλιανδρο (σκόνη),
2	κουταλάκια	Κύμινο (σκόνη),
1	κουταλιά	Μέλι,
½	κουταλάκι	Μπαχάρι (σκόνη),
¼	κουταλάκι	Πιπέρι Καγιέν
¼	φλιτζανιού	Ζάχαρη,
2/3	φλιτζανιού	Λευκό Ξηρό Κρασί,
1	σκελίδα	Σκόρδο (λιωμένη),

Ετοιμασία

1. Αναμειγνύουμε σε ένα μπολ 1 κουταλιά της σούπας από το λάδι, με τα μπαχαρικά και το μέλι. Αλείφουμε το κρέας με το μείγμα αυτό (με ένα πινέλο), τα τοποθετούμε όλα μαζί μέσα σε ένα μεγάλο μπολ, το σκεπάζουμε και το αφήνουμε όλη τη νύχτα στο ψυγείο για να μαριναριστεί.
2. Την επόμενη ημέρα καθαρίζουμε τα κυδώνια και τα κόβουμε σε 8 κομμάτια το καθένα.
3. Σε ένα μεγάλο ρηχό ταψί ζεσταίνουμε σε μέτριο φούρνο το λάδι, το βούτυρο, το σκόρδο και την μαρινάδα και τα ανακατεύουμε όλα μαζί για 2 με 3 λεπτά.
4. Προσθέτουμε τα κυδώνια και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 5 λεπτά ακόμη. Προσθέτουμε το κρασί και τη ζάχαρη. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για 45 λεπτά ακόμη, μέχρι τα κυδώνια να μαλακώσουν και να ροδίσουν.
5. Στο μεταξύ σε ένα τηγάνι τηγανίζουμε με λίγο λάδι το κρέας περί τα 15 λεπτά, μέχρι να ροδίσει καλά και από τις δύο πλευρές.
6. Όταν το κρέας είναι έτοιμο, το αφαιρούμε από το τηγάνι και το τοποθετούμε στο ταψί πάνω από τα κυδώνια και συνεχίζουμε το ψήσιμο για περίπου 15 λεπτά.
7. Σερβίρουμε ζεστό.