

REZEPTTIPP AUS DER REGION

MATTHIAS'

LAMMKARREE MIT GEMÜSE UND BRENNNESSELKNÖDEL

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit: Salat ca. 30 min,
Hauptgang & Beilagen ca. 90 min,
Dessert ca. 30 min

Zutaten

Brennnesselknödel

ca. 400 g Weißbrot
150 g Butter
2 mittelgroße weiße Zwiebeln
100 ml Milch
1 Becher Sauerrahm (200 g)
2 Eier
Salz, Pfeffer
Knoblauch
ca. 250 g Brennnesselblätter

Lamm

1 Lammkarree (ca. 650 g)
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Thymian

Tomaten-Brotsalat

1 Brot ca. 500 g
300 g Cherrytomaten
2 mittlere rote Zwiebeln
100 g Bacon
Knoblauch, Basilikum
Olivenöl & Aceto di Modena
Rotwein
Salz, schwarzer Pfeffer
getrockneter Chili

Schmorgemüse/Sauce:

4 mittelgroße Karotten
4 mittelgroße Petersilienwurzeln
1 kleiner Sellerie
2 mittelgroße rote Zwiebeln
1 Bund Lauchzwiebeln
2 Gläser Lammfonds à 400 ml
Salz, schwarzer Pfeffer, Knoblauch
Tomatenmark
Rotwein
2 Lorbeerblätter, 5 Wachholderbeeren

Erdbeerkompott mit Streusel

500 g Erdbeeren
200 ml Sahne
150 g Mehl
175 g Zucker
100 g Butter
Rotwein
Zucker zum Karamellisieren, Puderzucker
Minze, Puderzucker



WE ARE FAMILY.®

Zubereitung Salat

- Brot würfeln (1x1 cm) und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 min goldbraun backen.
- Anschließend den Speck in Streifen schneiden und in Olivenöl rösten. Zwiebeln fein würfeln und mit dem Speck rösten. Mit Rotwein und dem Essig ablöschen und einköcheln lassen, bis es ein wenig dickflüssig wird.
- Salz, Pfeffer und Chili dazugeben (aus der Mühle). Kann ruhig überwürzt sein, da es später unter den Salat gemischt wird.
- Nun Tomaten je nach Größe schneiden (etwa so groß wie die Brotwürfel). Basilikum in feine Streifen schneiden.
- Salat erst kurz vor dem Servieren mischen, dann bleibt das Brot schön kross. Olivenöl & Essig untermischen, sodass alles benetzt ist.

Zubereitung Knödel

- Brot in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Die weißen Zwiebeln fein würfeln.
- Die Brennesseln gut waschen, dann abtropfen lassen, in mehreren Teilen im Salzwasser kurz blanchieren und ins kalte Wasser geben, wiederum abtropfen lassen, ausdrücken und fein schneiden.
- Butter im Topf schmelzen, dann die Zwiebeln anschwitzen, die Milch dazugeben und diese über das Brot geben. Anschließend den Becher Sauerrahm dazumengen. Die Eier trennen, das Eigelb zugeben und das Eiweiß mit wenig Salz steifschlagen. Die Brennessel hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Alles gut vermischen, aber nicht kneten, damit die Knödel schön luftig bleiben.
- Die Knödel jetzt gleichmäßig formen (Ø ca. 5 cm). Ich dämpfe meine Knödel am liebsten über einer leichten Gemüsebrühe ca. 20 min.

Zubereitung Lamm

- Vom Lammkarree das grobe Fett/Sehnen abputzen. Mit Olivenöl bei mittlerer Hitze gleichmäßig anbraten. Mit Salz & Pfeffer würzen.

WE ARE FAMILY.®

- Nun das Lammkarree auf ein Blech im Ofen bei 160° C ca. 15 min fertig backen und vor dem Aufschneiden noch 5 min rasten lassen.
Mit frischem Thymian bestreuen.

Zubereitung Sauce und Schmorgemüse

- Das Gemüse schälen und in Würfel schneiden (1x1 cm).
1/3 des Gemüses scharf anrösten und mit Tomatenmark tomatisieren.
- Anschließend mit Rotwein ablöschen, den Lammfonds dazugeben und mit Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblättern und 5 Wachholderbeeren würzen. Das Ganze etwa eine Stunde vor sich hin köcheln lassen, bis es um ca. die Hälfte reduziert ist.
- Die Sauce durch ein Sieb passieren und auf die Seite stellen.
- Das restliche Gemüse (bis auf den Junglauch, den erst kurz vor dem Servieren dazu leicht anrösten und mit etwas Rotwein ablöschen) mit der Lammsauce aufgießen. Nun ein wenig köcheln lassen bis das Gemüse noch genug Biss hat und mit etwas dunkler Roux (Mehlschwitze) abbinden.

Zubereitung Erdbeerkompott mit Streusel

- Erdbeeren waschen und putzen, dann würfeln. Etwas Zucker (2 EL) leicht karamellisieren, mit Rotwein (150 ml) ablöschen, 1/3 der Erdbeeren dazu und kurz köcheln lassen, dann mixen. Nun die restlichen Erdbeeren dazugeben und ziehen lassen.
- Für die Streusel Butter verflüssigen. Zucker und Mehl vermischen und mit der Butter verkneten. Nun auf ein Backblech mit Backpapier kleine Streusel zupfen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 10 min goldbraun backen.
- Für die Sahnehaube auf dem Kompott Sahne mit 2 EL Puderzucker aufschlagen. Alles anrichten und genießen!

GUTEN APPETIT!

WE ARE FAMILY.®