

Rezept aus Bio für die Ohren

Zutaten 4 P.

- ✓ 4 Lammrücken
ausgelöst
- ✓ 4 Schalotten
- ✓ 2 Karotten
- ✓ 4 Stangen Sellerie
- ✓ 100 ml
Johannisbeersaft
- ✓ 200 ml kräftiger
Rotwein
- ✓ 4 EL Hagebutten-
marmelade
- ✓ 4 Rispen mit jeweils
3-4 Cocktailtomaten
- ✓ 4 TL Puderzucker
- ✓ 20 kleine Kartoffeln
(Drillinge) mit
Schale

So gelingt das Lamm mit Hagebutte:

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale halbieren oder vierteln. In eine Auflaufform legen, mit Olivenöl beträufeln und darin wenden. Die Rosmarinzwige auf die Kartoffeln legen und im Backofen bei 180°C etwa 25-30 Minuten garen. Nach dem Herausnehmen salzen.

Die Schalotten schälen und halbieren. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Selleriestangen vom Strunk schneiden, die Enden abschneiden und die Stangen in schräge Streifen schneiden. In einem kleinen Topf die Schalotten, die Karotten und den Sellerie im Olivenöl anbraten und ca. 5 Minuten bei großer Hitze bräunen lassen. Dann mit dem Johannisbeersaft ablöschen und den Saft ca. 5 Minuten einkochen lassen. Den Wein dazugeben und wiederum 5 Minuten einkochen lassen. Nun die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Hagebuttenmus dazugeben. Weitere 2-3 Minuten unter Rühren kochen lassen. Die Soße nun vom Herd nehmen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lammrücken auf beiden Seiten je 1-2 Minuten scharf braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und für 2 Minuten mit einem Deckel abdecken. Nun salzen und pfeffern – am besten mit Meersalz aus der Mühle und grob gemahlenem Pfeffer aus der Mühle.

Rezept aus Bio für die Ohren

- ✓ 2 Zweige Rosmarin
- ✓ ½ Bund Petersilie
- ✓ 150 g Frischkäse
- ✓ 2 Eier
- ✓ 1 ½ Teelöffel Speisestärke
- ✓ 350 g Blätterteig
- ✓ 1 EL Milch
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer
- ✓ Olivenöl

Petersilie waschen, trockentupfen, grob hacken und zusammen mit Frischkäse, 1 Eigelb und Speisestärke pürieren, salzen und pfeffern. 10 Min. kaltstellen.

Ofen auf 220 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Blätterteig in 4 Stücke schneiden mit der Frischkäsecreme bestreichen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Milch mit 1 Eigelb verquirlen, den Rand damit bestreichen. Die Lammrücken auf den Blätterteig legen und einrollen. Die Seiten fest zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit Milch-Eigelb-Mischung bestreichen. Mit einer Gabel den Teig mehrfach einstechen. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene 15 Min. dann weitere 5-8 Min. auf der mittleren Schiene backen.

Die Tomaten-Rispen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Puderzucker durch ein Sieb auf die Tomaten sieben. Die Tomaten im Backofen bei 180°C 15 Minuten karamellisieren.

Zum Anrichten pro Teller einen Lammrücken schräg in Streifen schneiden, eine Rispe Tomaten dazulegen und die Ofenkartoffeln dazugeben. Die Soße mit dem Gemüse auf dem Lammrücken verteilen.

Weinempfehlung

„Bobal y Merlot rot“ von Bodegas Palmera: Im Duft intensiv mit Noten von schwarzen Kirschen und roter, gerösteter Paprika. Dazu gesellen sich dunkle Schokolade und würziger Tabak. Im Mund weich mit reifen, präsenten Tanninen und einer fast süßlich wirkenden Fruchtentwicklung am Gaumen, die mit einem Nachhall von Kirsche, Tabak, Piment lange erhalten bleiben.