

## Flüsse der Genüsse

### Gebackenes Kräuter – Lammschnitzel mit Rahmwirsing und angeschwenkten Kartoffelschnippeln

Für 4 Personen

---

#### Zutaten

Lammschnitzel: 1 Keule mit Knochen ca. 1 kg, Salz, Pfeffer

Kräuterpanade: 2 Eier, Helles Mehl gesiebt, 10 Scheiben Toastbrot (am Tag vorher entrinden und trocknen), 50g Blatt Petersilie (nur die Blätter), 5g Nadeln vom Rosmarin, 5g Thymianblättchen, Olivenöl, 2 Zehen Knoblauch, 20g Butterflocke

Sauce: 30g Sellerie in 1 cm Würfel, 50g Möhren in 1 cm Würfel, 50g Zwiebeln in 1 cm Würfel, 20g Tomatenmark, Petersilienstängel, Rosmarin, Thymian, 2 Zehen Knoblauch, 1/4 Liter trockenen Rotwein, 20g Butterflocke, Salz, Pfeffer

Rahmwirsing: 1 Kopf Wirsing ca. 800g, Salz, Kümmel, Pfeffer, Muskatnuss, 30g Butter, 20g Zwiebelwürfel, 2g Zucker, 1 EL Kräuteresig 7 %, 0,1 l Sahne

Schnippelkartoffeln: 12 mittelgroße Kartoffeln ca. 600g, Kümmel, Salz, Pfeffer, 10g Blatt Petersilie, Öl

#### Zubereitung

Keule vom Knochen lösen und Oberschale, Nuss und Unterschale und in Scheiben schneiden, leicht klopfen und würzen.

Die Kräuter und das Toastbrot in eine Küchenmaschine geben und solange durchlaufen lassen bis eine grüne Panade hergestellt ist. Die Scheiben vom Lamm erst in Mehl melieren dann in Ei wälzen und danach in der Kräuter-panade panieren.

Die Lammschnitzel in Olivenöl, Knoblauch und etwas Thymian in der Pfanne rosa ausbacken. Zum Schluss eine Butterflocke obenauf und bei 140 °C im Backofen warm stellen.

Diese Zutaten mit den Parüren (Knochen, Haut, Knorpel und Sehnen von der Keule) im Bräter rösten, mit Rotwein ablöschen und mit 1/2 Liter Wasser auffüllen, dann einkochen lassen und durch ein Sieb abgießen, danach die kalte Butterflocke unterheben.

Den Wirsing putzen, den Stiel entfernen und in Streifen schneiden. In 1,5 Liter Wasser mit Salz und Kümmel ca. 1 Minute blanchieren. Abschütten, in Eiswasser abschrecken und auf einem Sieb ablaufen lassen. Butter mit Zwiebeln im Topf anschwitzen, mit Essig ablöschen. Sahne, Salz, Pfeffer, Butterflocke und etwas Muskatnuss leicht unter den Wirsing heben.

Die Kartoffeln schälen, im Salz – Kümmel-wasser kochen und halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Öl anbraten und die Blattpetersilie hinzugeben.

**Servier-Vorschlag:**

Den Rahmwirsing in der Mitte des Tellers platzieren, das Lammschnitzel obenauf, mit Soße umziehen, die Kartoffelschnippel anlegen.  
Zum Essen empfehlen wir einen kräftigen Rotwein oder ein Schwarzbier.