

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Kohleintopf mit Lamm & Erdäpfel

35 Minuten/leicht



Zutaten für 6 Personen

1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 1 TL Kümmel, 700 g Lammnacke (ausgelöst), 1/2 Kopf Kohl, 1 Liter Sauerrahm, Maisstärke, Salz, Pfeffer, Sonnenblumenöl zum Braten; 2 große Erdäpfel (festkochende Sorte), Butter, Salz.

Für das Espuma: 1 großer Erdapfel (weichgekocht), 2 EL Sauerrahm, Butter, Salz.

Zubereitung

Das Lammnackenfleisch durch den Fleischwolf faszieren.

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in einem Topf in Öl anschwitzen lassen. Faschiertes Lammfleisch dazugeben. Gut durchrösten.

Den Kohl in feine Streifen schneiden und zugeben, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Sauerrahm dazugeben, kurz kochen lassen und mit Maisstärke binden.

Für das Espuma alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz abschmecken und in eine Siphonflasche mit zwei Kapseln füllen. Gut durchschütteln und bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Die Erdäpfel schälen und mit einem Parisienne-Ausstecher Kugeln ausstechen, diese anschließend im Salzwasser kochen. Vor dem Anrichten in Butter und Salz schwenken.

Den Kohleintopf mit den Erdäpfelkugeln in tiefen Tellern anrichten und mit Espuma servieren.