

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Juraj Melicher



Rosa Lammschlägel mit Spinat und Selleriecreme

Köchin: Werner Tschiedel

Zutaten

(4 Personen)

Für das Lamm

- 1 ausgelöster Lammschlägel (1,5 kg)
- 1 EL Butter
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 1 Knoblauchzehe
- Pflanzenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

Für die Selleriecreme

- 1 Sellerieknolle
- 2 EL Butter
- 1/8 l Obers
- Salz

Für das Apfel-Gurken-Relish

- 1 Apfel
- 1 Gurke
- 100 g Joghurt
- Salz
- Pfeffer
- Saft einer Zitrone

Quelle: ORF extra

- 1 EL Honig

Für den Spinat

- 200 g junger Spinat
- 2 EL Braune Butter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Garnitur

- frische Gartenkresse
- Gartenkräuter (z.B. Schafgarbe, Gänseblümchen und Vogelmiere)

Zubereitung

1. Für das Selleriepüree zuerst die Sellerieknolle schälen und in kleine Stücke schneiden. Diese in einem Topf in reichlich Wasser weichkochen, danach abseihen und mit der Butter und dem Obers mit einem Stabmixer zu einem feinen Püree mixen und mit Salz abschmecken.

2. Für das Lamm den Lammschlegel mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl anbraten. Dann die Butter, den Rosmarin, den Thymian und den angedrückten Knoblauch kurz mitschwitzen. Anschließend den Lammschlegel samt Kräutern in einem Bräter bei 175° C Umluft etwa 15-20 Minuten im Rohr rosa braten. Danach aus dem Rohr nehmen, 10-15 Minuten rasten lassen und in feine Scheiben tranchieren.

3. Für das Apfel-Gurken-Relish den entkernten Apfel und die geschälte Gurke in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in eine Schüssel geben, mit dem Joghurt verrühren und mit Salz, Pfeffer, Honig und Zitronensaft abschmecken.

4. Den Spinat in einer Pfanne in der Braunen Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

5. Zum Schluss die Selleriecreme, den Spinat, die Lammschlegel-Scheiben und das Apfel-Gurken-Relish auf einem flachen Teller anrichten und mit frischer Gartenkresse und verschiedenen Gartenkräutern garnieren.