

Salzwiesenlamm mit Spitzkohl und Knoblauch-Creme

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kleiner Spitzkohl
- 1 Zwiebel
- 8 Lammkarrees
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Bund Thymian
- 5 g frischer Ingwer
- 1 Passionsfrucht
- 8 getrocknete Tomaten
- 1/2 Knolle fermentierter Knoblauch
- 1/2 TL Honig
- 200 g Schmand
- 200 g Crème fraîche
- Salz
- Butterschmalz
- Butter
- 200 g Austernpilze

Die Lammkarrees in Butterschmalz mit einer Knoblauchzehe und 4 Zweigen Thymian scharf anbraten. Die Pfanne anschließend bei 120 Grad für 30 Minuten in den Ofen stellen.

In der Zeit die Zwiebel würfeln, den Spitzkohl ohne Strunk kleinschneiden und gemeinsam anbraten. Die getrockneten Tomaten klein hacken und hinzugeben.

Für die Creme Schmand und Crème fraîche mit Honig in eine Schüssel geben und die Zehen des fermentierten Knoblauchs dazu geben. Mit einem Schneebesen umrühren, bis sich der Knoblauch verteilt hat. Mit Salz abschmecken.

Das Fleisch der Passionsfrucht zum Spitzkohl geben. Die Austernpilze säubern und mit Butterschmalz und 3 Zweigen Thymian in einer Pfanne langsam anschwitzen. Danach 1 TL Butter dazu geben.

Wenn das Lamm den gewünschten Gargrad erreicht hat, gemeinsam mit dem Kohl und der Creme anrichten.

Guten Appetit!

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Letzter Sendetermin: 08.02.2019

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen