

Lamm mit Zwetschgen-Tomatensoße, Pilzen und Gnocchi

Zutaten für Lamm und Soße (für 4 Personen):

- 500 g (aus der Oberschale) Lammfleisch
- 4 EL Pflanzenöl
- 1 große Möhre
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 250 ml passierte Tomaten
- 2 EL getrocknete Mischpilze
- 100 roter Traubensaft
- alternativ: Rotwein
- 2 EL Tsuyu-Soße
- alternativ: Sojasoße
- 100 ml Hühnerfond
- 5 Zwetschgen

Möhre und Petersilienwurzel schälen und klitzeklein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Das Pflanzenöl in eine Pfanne geben, heiß werden lassen und das Lamm von allen Seiten anbraten. Das Gemüse dazugeben und anschwitzen. Mit Saft oder Rotwein ablöschen. Dann die passierten Tomaten, den Fond, die Sojasoße und die getrockneten Pilze dazugeben.

Ungefähr 10 Minuten köcheln lassen, dann das Fleisch herausnehmen und ruhen lassen. Die Zwetschgen entsteinen, klein würfeln und in die Soße geben. Nach 10 Minuten das Fleisch wieder in die Soße legen. Wieder 10 Minuten köcheln, zwischendurch wenden und erneut herausnehmen und ruhen lassen. Noch einmal 10 Minuten köcheln, dann servieren.

Zutaten für die Pilze:

- 6 kleine Steinpilze
- 6 Kräuterseitlinge
- 100 g Pfifferlinge
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Pflanzenöl
- 4 EL geriebener Parmesan
- 2 EL Sojasoße

Die Pilze putzen und portionieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Dann in einer Pfanne mit Pflanzenöl anschwitzen. Die Pilze dazugeben und mit anschwitzen. Nach kurzer Zeit den Parmesan dazugeben und sanft durchschwenken. Nun die Sojasoße angießen. Von der heißen Platte nehmen und ziehen lassen. Wer mag, aromatisiert die Pilze noch mit etwas Thymian.

Zutaten für die Gnocchi:

- 600 g frische Gnocchi
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 EL Butter
- Meersalz

Gnocchi mit dem Pflanzenöl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anschwitzen. Wenn sie braun werden, einmal wenden. Zum Schluss die Butter dazugeben und salzen.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 24.09.2021

Koch/Köchin: Dave Hänsel

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