



Hauptspeise: Maria Groß

Lamm – Senf – Grünzeug

Zutaten für 4 Personen

Für das Kartoffelpüree: Die Kartoffeln aufsetzen und weich kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, durch eine Presse drücken. Mit Sahne, Nussbutter (erhitzte, schäumende Butter) und Sahne verfeinern. Würzen.
3 große Kartoffeln
etwas Sahne
Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Für das Lamm: Das Lamm zerteilen in etwa 5 mal 5 cm große Würfel. Das gewürfelte Fleisch in Öl anbraten.
4 Lammhälften (je nach Größe ggf. mehr)
Olivenöl
ggf. einige Zweige Rosmarin
Alternativ kann man die Lammhälften auch im Stück lassen und in einer Auflaufform mit etwas Öl und Rosmarin in den Ofen geben. Bei 80 – 90 Grad langsam gar ziehen lassen.

Für die Sauce: In die Bratenpfanne etwas Portwein geben und daraus eine Sauce herstellen. Etwas Ketjap Manis, eine geviertelte Knoblauchzehe und etwas Wasser nach Gefühl angießen und einreduzieren lassen. Anschließend noch die Sahne angießen. Man kann die Sauce auch mit kalter Butter abbinden.
200 ml Portwein
50 ml Ketjap Manis
1 Knoblauchzehe
etwas Sahne
ggf. etwas kalte Butter

Für das Gemüse: Die lila und die gelbe Karotte in grobe Stücke schneiden und blanchieren. Die Bohnen ebenfalls in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.
1 lila Karotte
1 gelbe Karotte
150 g Bohnen
1 Karotte
Babymangold
1 Limette
Salz, Zucker
Olivenöl
Die Karotte mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Mit dem Babymangold mischen mit Limette, Olivenöl, Salz und Zucker marinieren.
Alles auf einem Teller anrichten.