

Lamm-Lachs mit Quitte und Honig-Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Lammhochzeit:

500 g Lammlachs	1 Quitte	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	1 Knolle Ingwer, à 2 cm	50 g Butter
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	Orientalische Gewürzmischung	6 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer		

Für die Honigzwiebeln:

2 rote Zwiebeln	1 Zitrone	2 TL Honig
1 TL Zucker	Olivenöl	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Lammfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf einen halben Liter Wasser zum Kochen bringen. Die Quitte waschen und drei Minuten im kochenden Wasser blanchieren. Anschließend eiskalt abschrecken, schälen, die harten Fasern entfernen und die Frucht vierteln. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Die Schalotte in dünne Ringe schneiden und den Knoblauch in eine große Schüssel pressen. Den Ingwer schälen und reiben. Die Schalotten, das Kurkuma, einen halben Teelöffel Ingwer und vier Esslöffel Olivenöl zum Knoblauch geben und alles vermischen. In einem Schmortopf zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen. Das Lammfleisch mit der Gewürzmischung einreiben und im Schmortopf mit Butter von allen Seiten drei Minuten scharf anbraten. Die Quitten zum Lammfleisch geben. Mit zwei Esslöffeln Olivenöl und etwas Wasser aufgießen. Das Fleisch zugedeckt in den Ofen geben und schmoren lassen. Für die Honigzwiebeln den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze etwa zwei Minuten braten. Den Honig und den Zucker zu den Zwiebeln geben. Alles bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren dünsten. Zum Schluss den Zitronensaft zugeben und die Zwiebeln mit einem Esslöffel Bratensaft aus dem Schmortopf beträufeln. Die Honigzwiebeln mit dem Lamm und den Quitten auf Tellern anrichten, mit Bratensaft beträufeln und mit Pfeffer gewürzt servieren.

Klaus Bolz am 11. Februar 2015