

# Lamm-Rücken mit karamellisiertem Spitzkohl

**Für 4 Personen**

**Lammrücken:**

2 Lammrücken, ca. 600 g    1 – 2 TL Öl    Pfeffer  
Öl

**Apfel-Dattel-Spitzkohl:**

700 g Spitzkohl    1 Zwiebel, mittelgroß    1 Karotte  
1 Sellerie    0,5 Apfel    1 TL Puderzucker  
100 ml Weißwein    150 ml Apfelsaft    1 Schote Vanille  
20 g Walnüsse    20 g Pistazien    4 Datteln  
1 TL Dillspitzen    Ingwer    Chilisalز  
Sahne    Kümmel

**Ras-el-Hanout-Dip:**

200 ml Joghurt, griechisch    1 – 2 TL Ras el Hanout    Chilisalز

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Lammrücken:

Ein Ofengitter auf die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben und darunter ein Abtropfblech stellen. Die beiden Lammrücken quer halbieren und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl rundherum anbraten. Auf das Ofengitter legen und in etwa 40 Minuten darin rosa durchziehen lassen. Anschließend salzen und pfeffern.

Apfel-Dattel-Spitzkohl:

Den Spitzkohl entstrunken, vierteln, in einzelne Blätter teilen und in drei Zentimeter große Rauten schneiden. Zwiebel, Karotte, Sellerie und Apfel schälen, den Apfel entkernen. Alles in kleine Würfel schneiden. Den Puderzucker in einen breiten Topf stäuben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel und Spitzkohl dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Den Spitzkohl bei milder Hitze in acht bis zehn Minuten weich dünsten. Nach circa fünf Minuten die Apfelwürfel unterziehen. Die Sahne in einen kleinen Topf geben und einreduzieren lassen. Unter den Spitzkohl ziehen und mit Kümmel, der Vanilleschote, Ingwer und Chilisalز würzen. Die Nüsse sowie die in Streifen geschnittenen Datteln unterrühren und mit den fein gehackten Dillspitzen garnieren.

Ras el Hanout-Dip:

Den Joghurt mit einem Schneebesen oder einer Gabel glatt rühren, das Gewürz dazu geben und mit dem Chilisalز abschmecken.

Anrichten:

Den Ras el Hanout-Dip auf vier Tellern als Spiegel verteilen, je ein Lammrückenstück darauf setzen und das Spitzkohlgemüse daneben geben.

Alfons Schuhbeck am 02. Dezember 2011