

# Lamm-Gröstl mit Wachtel-Spiegelei und grüner Soße

## Für zwei Personen

### Für die Kartoffeln:

250 g kleine festk. Kartoffeln	1 TL kalte Butter	Pflanzenöl
gemahlener Kümmel	getrockneter Majoran	mildes Chilisalز, Salz

### Für das Gemüse:

1 Stange Staudensellerie	10 Romanesco-Röschen	100 g grüner Spargel
½ kleiner Fenchel mit Grün	1 Knoblauchzehe	2 cm Ingwerknolle
50 ml Gemüesfond	1 TL kalte Butter	Muskatnuss, Sonnenblumenöl

### Für das Fleisch:

250 g Lammlachs	2 Rosmarinzweige	1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwerknolle	1 Zitrone (Schale)	1 TL kalte Butter
Sonnenblumenöl		

### Für das Wachtelspiegelei:

2 Wachteleier	1 TL kalte Butter	Salz
---------------	-------------------	------

### Für die grüne Sauce:

100 g Babyspinat	½ Bund Petersilienblätter	30 g gemischte Kräuter
1 Knoblauchzehe	2 cm Ingwerknolle	1 Zitrone
1 EL ger. Mandelblättchen	2 EL Schmand	4 EL Sonnenblumenöl
2 EL Olivenöl	Zucker	mildes Chilisalز

### Für die Kartoffeln:

In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Kartoffel hineingeben und weich kochen. Abgießen schälen, auskühlen lassen und halbieren. In einer Pfanne in wenig Öl anbraten. Mit Kümmel, Majoran und etwas Chilisalز würzen. 1 TL kalte Butter unterziehen.

### Für das Gemüse:

Den Staudensellerie waschen, schräg in 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden. Romanesco waschen und trocken tupfen. Wasser aufkochen, salzen, erst den Staudensellerie, dann den Romanesco leicht bissfest kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen, schräg in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden.

Fenchel abbrausen, trocken tupfen, das Grün abzupfen und aufbewahren. Fenchel in einzelne Blätter teilen und in etwa 1,5 cm große Stücke schneiden.

Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, Spargel und Fenchel darin ein paar Minuten anbraten. Fond angießen und das Gemüse einige Minuten weich dünsten. Knoblauch abziehen, fein würfeln und Ingwer reiben. Knoblauch und Ingwer in den Fond geben und mit Staudensellerie und Romanesco erhitzen. Mit Chilisalز und Muskatnuss würzen und etwas kalte Butter untermischen. Das Gemüse und die Kartoffeln vermengen.

### Für das Fleisch:

Den Lammlachs waschen, trocken tupfen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Lammwürfel darin einige Minuten rosa braten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln zupfen und in einen Mörser geben. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Ingwer reiben und Schale von der Zitrone reißen. Zitronenschale, Ingwer und Knoblauch in den Mörser geben und fein reiben. Die Pfanne vom Herd nehmen, mit Gewürzmischung und Chilisalز würzen und 1 TL kalte Butter unterrühren.

**Für das Wachtelspiegelei:**

Eine Pfanne bei milder Temperatur sanft erhitzen. Etwas Butter mit einem Pinsel darin verteilen und etwas salzen. Die Wachteleier mit einem Sägemesser anritzen, in die Pfanne schlagen und 2 bis 3 Minuten stocken lassen.

**Für die grüne Sauce:**

Den Spinat vorsichtig waschen und trocken tupfen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Wasser mit Salz in einem Topf erhitzen und Petersilie und Spinat darin 1 Minute blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen, Wasser ausdrücken, klein schneiden. Kerbel, Basilikum, Dill, Estragon und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Blätter von den Stielen zupfen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und feinhacken. Ingwer reiben.

Kerbel, Basilikum, Dill, Estragon, Schnittlauch, 1 Msp. Knoblauch, 1 Msp. Ingwer, Mandelblättchen, Sonnenblumen- und Olivenöl in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Bei Bedarf etwas mehr Öl hinzufügen, so dass es sich mixen lässt. In eine Schüssel umfüllen, den Schmand unterrühren. Schale der Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Sauce mit Chilisalz, Zucker,  $\frac{1}{2}$  TL Zitronensaft und 1 Msp. Zitronenabrieb würzen.

Das Kartoffel-Gemüse-Mischung auf Tellern anrichten, Lammwürfel dazwischen setzen, je ein Wachtelspiegelei darauf setzen, Sauce herum

Alfons Schuhbeck am 29. März 2018