

Lammsteaks mit Kürbis-Pilzgemüse

Zutaten (4 Portionen):

350 g Spätzle, 50 g Wildkräuterkäse, 2 Frühlingszwiebeln, 400 g Kräuterseitlinge, 200 g Hokkaidokürbis, 1 Peperoni, 6 Salbeiblätter, 3-4 Lammhüften (gesamt 400g), 2 EL Rapsöl, Salz, 1/8 l Wein, Wein-Gelee (rot, weiß oder Vinchili), 200 ml Lammfond, 50 g geräuchertes Schweinefilet in Scheiben, 2 EL Petersilie

Spätzle nach Packungsanleitung garen. Käse fein reiben. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden. Kürbis mit Schale würfeln. Peperoni entkernen und sehr fein schneiden. Backofen auf 100 °C vorheizen. Lammhüften mit Salbei und Peperoni bestreuen. 1 EL Rapsöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Fleisch hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 6 min. anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, salzen und im Backofen nachziehen lassen. Restliches Öl in die Pfanne geben. Pilze, Zwiebeln und Kürbiswürfel in 2 Etappen je 5 min. anbraten. Alles zurück in die Pfanne geben, Wein-Gelee hinzugeben und mit Wein und Fond ablöschen. 5 min. leise köcheln lassen. Schweinefilet in Streifen schneiden. Lammfleisch in Scheiben schneiden, den austretenden Fleischsaft mit dem Schweinefleisch zum Pilzgemüse geben. Mit Salz und Petersilie abschmecken. Spätzle mit Käse bestreuen. Zum Lammfleisch mit Pilz-Kürbisgemüse servieren.

Guten Appetit!



Rezept Nr. 36

Lammsteaks mit Kürbis-Pilzgemüse



Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee