



# DER PARTYSERVICE MIT BISS

Kulinarium am 18. März 2015

## Feine Lammgerichte

Tomaten/Paprikasuppe mit Basilikum und Parmesan  
und mit gebratenem Lammfilet

\*\*

Lammrückenscheiben auf Rosmarinjus mit Artischocken,  
gefüllt mit Ziegenkäse, Oliven, Tomaten und Spinat

\*\*

Mit frischen Kräutern geschmorte Lammhaxe  
auf Gemüse-Linsen mit Honig, Minze und Curry

\*\*

Variation mit Osterlamm von Walnusseis,  
Früchten, Mangopüree und Schokolade

### **Tomaten/Paprikasuppe mit Basilikum und Parmesan mit gebratenem Lammfilet**

Paprikawürfel mit Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, mit etwas Rotwein ablöschen und mit passierten Tomaten auffüllen.

Mit Salz, Pfeffer, Zitronenzeste, Basilikum und Oregano würzen.

Zum Schluss frisch gewürfelte Tomaten unterheben.

Lammfilet mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen und in einer Pfanne in Olivenöl kurz braten. Die „Suppe“ in tiefe Teller portionieren, mit dem aufgeschnittenen Lammfilet belegen und mit Streifen von glacierten Zuckerschoten, frisch geriebenem Parmesan und Basilikumblättern garniert servieren.

### **Lammrückenscheiben auf Rosmarinjus mit Artischocken, gefüllt mit Ziegenkäse, Oliven, Tomaten und Spinat**

Lammrücken mit Salz, Zitronenpfeffer und Paprika edelsüß würzen, in einer Pfanne Farbe nehmen lassen und in der Röhre ca. 10 min bei 90°C ziehen lassen. Als Beilage werden

blanchierte Artischockenböden mit klein geschnittenen Oliven, Tomatenfleischwürfeln, blanchem Spinat und Pinienkernen gefüllt und anschließend mit einer Mischung aus pürierten mehlig kochenden Kartoffeln und Ziegenfrischkäse bestrichen und im Backofen bei Oberhitze gratiniert.

Aus dem Lammfond, der sich im Backofen gebildet hat, und einer braunen Grundsoße eine Reduktion kochen und zusammen mit dem tranchierten Lammrücken und den gefüllten Artischockenböden anrichten.

### **Mit frischen Kräutern geschmorte Lammhaxe auf Gemüse-Linsen mit Honig, Minze und Curry**

Lammhaxe vom groben Fett befreien, salzen und pfeffern und auf einem tomatisierten Bett von Wurzelgemüsen im Backofen mit frischen Kräutern bei 170°C ca. 45 min schmoren. Zwischendurch mit Rotwein anlösen. Nach dem Garen die Haxen vom Gemüsebett nehmen und wieder heiß setzen.

Das Gemüsebett in einen Topf geben und mit Brühe aufgefüllt und gewürzt mit Wacholderbeeren, Rosmarin, Lorbeer und einer Chilischote ca. 1 Std. köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren.

Beilage: Rote und Grüne Linsen, Prinzessbohnen, Karotten, Sellerie und Lauch werden jeweils einzeln entsprechend ihrer Garzeiten blanchiert.

Rote Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Olivenöl anschwitzen und die Gemüse und die Linsen hinzugeben, mit Salz und Pfeffer, Senf, Honig, Curry und etwas Minze würzen. Die fertige Lammhaxe vom Knochen lösen, tranchieren und auf dem Gemüse-Linsen-Potpourri anrichten. Mit der vorbereiteten Soße umgießen.

### **Variation mit Osterlamm von Walnusseis, Früchten, Mangopüree und Schokolade**

Walnusseis nach beliebigem Rezept herstellen und in Osterlammbäckformen einfüllen. Zusammen mit frischen Früchten, pürierten Mangos und Schokoladencreme servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!