

Lammfilet mit Shiitakepilzen und Wurzel Walnuss Stampf

500 g Lammfilet, 150 g frische Shiitake Pilze, 1/2 rote Zwiebel, 1/2 Stange Lauch, 3 Eßl Balsamico Essig, 3 Eßl Portwein rot, 2 Eßl Kokosöl, 1 Eßl tr. Thymian, 200 ml Wildfond, 1 Eßl Koriandersamen, 1 Eßl Pimentkörner, 1 Eßl tiefgekühlte Butter, 100 ml Schlagsahne, frisches Thymian zum garnieren, Salz und Pfeffer von der Mühle

Shiitake mit Küchenkrepp gut abreiben, Stiele entfernen und Pilzkappen halbieren. Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Das Weiße von der Lauchstange in dünnen Scheiben schneiden.

Piment und Koriander im Mörser zerstoßen.

Die Lammfilets mit Salz, Pfeffer, Piment und Koriander würzen und in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten.

Zwiebeln und Lauch in die Pfanne geben. Shiitake Pilze mit anbraten. Mit Portwein ablöschen, tr. Thymian, Balsamessig und Wildfond in die Pfanne tun und reduzieren. Butter eingeben und die Sauce nicht mehr kochen. Etwas geschlagene Sahne vorsichtig mit der Sauce mischen.

Lammfilets in dicken Scheiben schneiden und alles auf dem Teller richten.

Wurzel Walnuß Stampf

150 g Topinambur, 150 g Pastinake, 100 g Kartoffeln mehlig kochend, 200 ml Milch, 100 ml Gemüsebrühe, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund glatte Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat, 40 g Butter, 20 g gehackte Walnüsse

Das Gemüse waschen und schälen, Knoblauch hacken, mit der Milch und der Brühe bei mittlerer Hitze 20 Min. kochen. Die Blätter der Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Wurzelgemüse stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Walnüsse, Butter und Petersilie unterheben.