

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. März 2019** ▪
Britische Küche mit Alfons Schuhbeck



Enrico Albrecht

Lamm mit Minzsauce, Kartoffelstampf und glasierten Möhren

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

400 g Lammfilet
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Olivenöl
 10 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Lamm waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und in einer heißen Pfanne in Öl kräftig anbraten. Knoblauch abziehen. Thymian und Rosmarin abrausen, trockenwedeln und mit Knoblauch und Butter in die Pfanne geben. Lamm anschließend im Ofen ruhen lassen. Bratsud aufheben.

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehliges Kartoffeln
 50 g Butter
 50 ml Sahne
 1 Muskatnuss
 50 ml Porter Bier
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit kochendem Wasser gar kochen. Abgießen und Butter, etwas Muskat, Sahne und Bier dazu geben und das Ganze stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Minzsauce:

1 Bund Minze
 200 ml Porter Bier
 50 ml Apfel Cidre Essig
 10 g Butter
 50 g Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Bratsud des Lammes mit Bier und Essig ablöschen. Minze abrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit in die Pfanne geben. Butter bei niedriger Hitze und unter rühren dazu geben und die Sauce mit dem Mehl leicht andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Karotten:

200 g kleine Karotten mit Grün
 50 g Honig
 20 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen und in einem Topf in sprudelndem Wasser kochen. Butter und Honig in eine Pfanne geben und Karotten kurz durchziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.