

In Joghurt eingelegter Lammrücken mit Zucchini-Ananas-Spießen und Kartoffelgratin

Lamm:

2 junge Knoblauchzehen
80 g Ingwer
1 TL Currypulver
1 Msp Korianderpulver
Chili aus der Mühle
4 Lammrückenfilets, ohne Haut
und Sehnen
Küchenpapier zum Abtupfen
400 g Naturjoghurt, 3,5% Fett

Kartoffelgratin:

4 große, mehlig kochende
Kartoffeln
1 junge Knoblauchzehe
200 ml Sahne
Salz
Schwarzer Pfeffer
Geriebener Muskat
4 Stücke Alufolie, ca. 20x20cm

Spieße:

4 Holzspieße
1 Babyananas
1 große grüne Zucchini

Den Knoblauch schälen und grob würfeln. Den Ingwer schälen und ebenfalls grob würfeln. Aus Joghurt, Knoblauch, Ingwer, Curry, Koriander und Chili eine Marinade anrühren.

Die Lammrückenfilets unter kaltem, fließendem Wasser kurz abspülen, trocken tupfen und in die Marinade legen und für mind. 30 Minuten bei Zimmertemperatur (am besten über Nacht im Kühlschrank) marinieren.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 0,5 - 1cm dicke Scheiben schneiden, so dass sich die Kartoffeln 1 zu 1 wieder zusammensetzen lassen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Sahne und Knoblauch miteinander vermengen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun die einzelnen Kartoffelscheiben durch die gewürzte Sahne ziehen und jede Kartoffel für sich wieder zusammensetzen und jeweils auf ein leicht gewelltes Stück Alufolie legen. Die restliche Sahne darüber verteilen und die Folie fest verschließen.

Die Kartoffeln auf dem vorbereiteten Grill bei 160-180°C indirekter Hitze bei geschlossenem Deckel für ca. 50-55 Minuten garen. Zur Garprobe mit einem Holzspieß hinein stechen. Bei geringem Widerstand ist die Kartoffel fertig gegart.

Die 4 Holzspieße in Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Ananas vom Strunk und Boden befreien und mit einem Messer rundherum abschälen. Danach der Länge nach

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

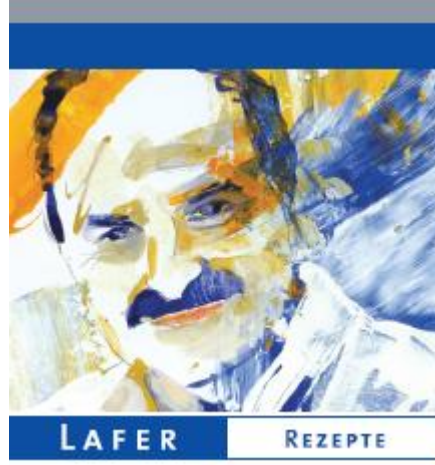
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



12 Cocktailtomaten

3 EL Rapsöl

80 g geriebener Emmentaler

2 TL Akazienhonig

Chili aus der Mühle

Rapsöl zum Einpinseln

vierteln, vom Kern befreien und in ca. 2cm dicke Stücke schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und die Enden entfernen. Ebenfalls der Länge nach vierteln und in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und den Strunk entfernen. Nun jeweils Ananas, Zucchini und Tomaten abwechselnd auf die eingeweichten Holzspieße stecken, so dass vier bunte Spieße entstehen. Danach rundherum mit Rapsöl einpinseln, mit Salz würzen und auf dem vorbereiteten Grill bei ca. 160-180°C direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 3-5 Minuten von jeder Seite grillen. Die Lammrückenfilets aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier abtupfen und salzen. Das Grillrost mit wenig Öl abreiben und das Fleisch auf dem Grill bei 160-180°C direkter Hitze ca. 3-5 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Danach weitere 5 Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel fertig grillen. Anschließend 2-3 Minuten ruhen lassen und mit schwarzem Pfeffer und Salz würzen. Die Spieße ebenfalls herunter nehmen und in Alufolie verschließen, damit sie nicht abkühlen. Den Grill auf 200°C heizen. Die Alufolie der Kartoffeln im oberen Bereich öffnen und jeweils mit geriebenem Käse bestreuen. Nun bei indirekter Hitze auf den Grill legen und für 3-4 Minuten gratinieren. Den Deckel dabei schließen.

Die Lammrückenfilets quer in Tranchen schneiden, auf vorgewärmte Teller legen und mit Salz würzen. Die Spieße dazu legen, mit Honig einpinseln und mit Chili würzen. Mit dem Kartoffelgratin vollenden.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR