

# Lammhacksteak, Dattel-Paprika-Gemüse, Chorizo-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für das Lammhacksteak:**

300 g Lammhackfleisch	1 mittelgroße rote Zwiebel	1 kleine getrocknete Chili
1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL edels. Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel
1 TL Piment d'Espelette	$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Zimt	$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Koriander
4 EL Panko	4 EL Sonnenblumenöl	Salz

**Für das Dattel-Paprikagemüse:**

4 Pimientos de Padrón	2 grüne Paprikaschoten	1 rote Spitzpaprika
2 Frühlingszwiebeln	6 weiche Datteln	2 EL Olivenöl
Meersalzflöcken	Pfeffer	

**Für den Chorizo-Schaum:**

50 g Chorizo am Stück	1 mittelgroße Tomate	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	40 g Ziegenfrischkäse	1 EL Butter
1 TL Tomatenmark	50 ml Weißwein	150 ml Gemüsefond
1 EL Sonnenblumenöl	1 TL Lecithin	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 rote Chilis	6 weiße essbare Blüten
---------------	------------------------

**Für das Lammhacksteak:**

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammhackfleisch mit einem Ei vermischen. Zwiebeln abziehen, würfeln und unterheben. Die Masse mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Piment d'Espelette, Zimt, Koriander und Salz würzen. Getrocknete Chili hacken und dazugeben.

Die Masse zu zwei Steaks formen und in Panko wenden. Die Hacksteaks in einer Pfanne in Öl auf jeder Seite ca. 5 Minuten braten und bei 80 Grad in den Ofen geben.

**Für das Dattel-Paprikagemüse:**

Gemüse waschen, entkernen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Datteln klein würfeln.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und alles zusammen darin circa 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Meersalzflöcken und Pfeffer abschmecken.

**Für den Chorizo-Schaum:**

Tomate waschen und würfeln. Schalotte abziehen und würfeln.

Knoblauch abziehen und hacken. Chorizo würfeln.

Öl im Topf erhitzen und alle Zutaten zusammen dünsten. Tomatenmark einrühren und Weißwein und Gemüsefond hinzugeben. Alles reduzieren lassen und den gesamten Sud durch ein Sieb geben und auffangen.

Ziegenfrischkäse und Butter unterheben. Lecithin dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Chili und Blüten garnieren.

Heike Weidemann am 19. Oktober 2023