

Lamm-Spieß mit Fenchel-Anis-Gemüse, Rotwein-Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Lammlachse, à 160 g	6 Babykartoffeln	2 Fenchel, mit Fenchelgrün
2 Knoblauchzehen	500 ml trockener Rotwein	600 ml Gemüsefond
200 ml süße Sahne	100 ml Pastis	4 EL Erdnussöl
Olivenöl	1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian
2 TL getrockneter Dill	2 TL gemahlener Zimt	schwarzer Pfeffer, Salz

Den Fenchel waschen, trocken tupfen und den Strunk entfernen. Anschließend in kleine Ringe schneiden. Das Fenchelgrün beiseite legen. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen, die Fenchelringe hinzugeben und garen lassen. Den Sud des Fenchelgemüses abnehmen und in einem extra Topf einreduzieren lassen. Das Fenchelgrün waschen, trocken tupfen, klein hacken und hinzugeben. Als nächstes die Sahne hinzugeben und unterrühren. Das Ganze mit dem Pastis abschmecken. Das Lammfilet waschen und gut trocken tupfen. Für die Marinade den Dill klein hacken und zusammen mit dem Erdnussöl, dem Zimt und etwas Salz vermengen. Anschließend das Lammfilet damit bestreichen und in kleine Würfel schneiden, sodass man die Lammwürfel auf die Spieße ziehen kann. Als letztes die Spieße in eine heiße Pfanne ohne Öl geben und anbraten. Eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Den Thymian und den Rosmarin von den Zweigen abziehen und ebenfalls klein hacken. Alles zusammen in die Pfanne geben und erhitzen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und kurz in der Pfanne anrösten. Im Anschluss mit dem Rotwein abgießen und die Kartoffeln darin gar köcheln lassen. Den Lammspieß mit dem Fenchel-Anis-Gemüse und den würzigen Rotwein-Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Pust am 30. Mai 2012