

Lamm-Rücken in Cassis-Feigen-Soße mit Rosmarin-Gnocchi

Für zwei Personen

2 Lammrückenfilets, à 250 g	1 Wirsing	3 Feigen, frisch
2 Zweige Rosmarin	400 g Klobsteig	250 g Ricotta
3 EL Butter	2 EL Crème de Cassis	2 EL Zuckerrübensirup
50 ml Sahne	100 ml Rotwein	100 ml Lammfond
100 ml Gemüsefond	Olivenöl, Essig	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Lammfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die beiden Zweige Rosmarin waschen und trocken tupfen. Die Filets zusammen mit einem Rosmarinweig in die heiße Pfanne geben und scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, in den vorgeheizten Backofen geben und darin weitergaren lassen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Lammfond und dem Rotwein ablöschen, aufkochen und reduzieren lassen. Anschließend den Sirup und die Crème de Cassis in den Sud einrühren und ein weiteres Mal aufkochen lassen. Einen großen Topf mit Salzwasser füllen und zum Kochen bringen. Den übrigen Zweig Rosmarin fein hacken. Den Klobsteig mit dem Ricotta vermengen. Den Teig mit Salz, Pfeffer und dem gehackten Rosmarin würzen. Mit zwei Löffeln aus dem Teig kleine Nocken formen, in das kochende Wasser geben und zehn Minuten gar ziehen lassen. Zwei Esslöffel Butter in einen Topf geben und erhitzen. Die Feigen waschen, trocken tupfen und in Viertel schneiden. Den Wirsing putzen, halbieren, den Strunk entfernen und klein schneiden. Den Kohl in die heiße Butter geben und circa zwei Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Gemüsefond ablöschen und acht Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sahne zu dem Kohl geben und erneut einkochen lassen. Danach die Feigen zugeben und kurz ziehen lassen. Eine Pfanne mit der übrigen Butter erhitzen. Die Gnocchi abschöpfen und in der heißen Butter kurz anbraten. Die Lammfilets aus der Pfanne nehmen und zusammen mit den Gnocchi und dem Rahmwirsing anrichten und servieren.

Claudia Kähler am 19. September 2012