

# Lamm-Spieße mit Macaire-Kartoffeln, Kohlrabi-Pilz-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für die Spieße:**

200 g Lammfilet	100 g Kirschtomaten	1 Zwiebel
2 Zweige Rosmarin	1 Zehe Knoblauch	Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für das Gemüse:**

2 Kohlrabi	200 g Champignons, weiß	2 Bundmöhren
1 Schalotte	50 g Butter	50 ml Milch
100 g Schmand	50 ml Gemüsefond	

**Für die Kartoffeln:**

500 g Kartoffeln, mehligk.	1 EL Speisestärke	1 Ei
150 g Butter	50 g Speck	1 Bund Petersilie, glatte
1 Muskatnuss		

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Wasser in einem Topf für die Kartoffeln zum Kochen bringen. Für die Macaire-Kartoffeln die Kartoffeln ungeschält im kochenden Wasser garen, anschließend schälen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Das Ei, geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazu geben und zu einem Teig kneten. Den Speck fein würfeln und in einem Topf auslassen. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und klein hacken und mit dem angebratenen Speck und dem feingeschnittenen Schnittlauch unter den Kartoffelteilg rühren. Den Teig zu einer Rolle formen, Scheiben abschneiden und mit Butter in einer Pfanne ausbacken. Die Rosmarinzweige, bis auf das obere Endstück, von den Nadeln befreien und die Nadeln zur Seite legen. Die Rosmarinstiele waschen, trocken tupfen und die untere Seite anspitzen. Die zur Seite gelegten Rosmarinnadeln klein hacken. Das Lammfilet waschen und trocken tupfen. Für die Marinade die Knoblauchzehe abziehen und pressen. Die gehackten Rosmarinnadeln, den gepressten Knoblauch sowie das Olivenöl zu einer Marinade vermengen und das Lammfilet darin wenden. Das marinierte Lammfilet in gleich große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend im Wechsel Lammstückchen und Zwiebelscheiben auf die Rosmarinzweige spießen. Die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen und eine bis anderthalb Minuten in einer Pfanne mit der restlichen Marinade scharf anbraten. Den Kohlrabi und die Karotten schälen. Den Kohlrabi in dünne Streifen schneiden. Die Karotten in Scheiben schneiden und die Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen und in Ringe schneiden. Die Champignons waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und circa fünf Minuten zugedeckt dünsten. Den Schmand und die Milch vermengen, anschließend in die Gemüsepfanne geben und nochmals kurz köcheln lassen. Die Lammspieße zusammen mit den Kartoffeln, sowie dem Gemüse auf einem Teller anrichten und servieren.

Adam Moustafa am 10. Juni 2014