

# Lamm-Filet mit Chili-Garnelen und Steinpilzen

**Für zwei Personen**

**Für das Surf and Turf:**

1 Lammfilet à 300 g	200 g Riesengarnelen	1 rote Chili
1 Knolle Ingwer à 3 cm	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Majoran
1 Zweig Oregano	Olivenöl	

**Für den Weißweinschaum:**

2 Schalotten	300 ml trockener Weißwein	1 Dose Kokosmilch
300 ml Gemüsefond	1 TL Speisestärke	neutrales Öl

**Für die Steinpilze:**

150 g getrocknete Steinpilze	1 Schalotte	1 Zweig Rosmarin
Olivenöl		

**Für das Kürbis-Orangen-Mousse:**

1 kleiner Hokkaido-Kürbis	1 Orange	200 ml Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	

**Zur Garnitur:**

4 essbare Blüten

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kürbis-Orangen-Mousse den Kürbis waschen, vierteln, aushöhlen und in Würfel geschnitten in Salzwasser gar kochen.

Für den Weißweinschaum Schalotten abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Öl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Gemüsefond und Kokosmilch aufgießen und reduzieren lassen. Sauce mit etwas Speisestärke binden.

Für die Pilze diese in kaltem Wasser einweichen und fein hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Schalotte abziehen, fein hacken und mit Pilzen und Rosmarin in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Für das Surf and Turf das Lammfilet in einer Pfanne mit Öl rundum anbraten. Majoran und Oregano abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Das angebratene Fleisch darin wenden und im Ofen ruhen lassen. Die Garnelen waschen, trockentupfen und in der gleichen Pfanne mit Öl, einer gequetschten Knoblauchzehe, Ingwer und gehackter Chili angebraten.

Kürbis mit dem Saft einer Orange und Crème fraîche pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Lammfilet mit Chili-Garnelen, Weißwein-Schaum, Steinpilzen und Kürbis-Orangen-Mousse auf Tellern anrichten, mit essbaren Blüten garnieren und servieren.

Marko Dietrich am 23. Februar 2016