

# Weißkohl-Plätzchen, Lamm-Karree, Weißkohl-Creme, Tomaten

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

250 g Lammkarree                      3 Zweige Rosmarin      Olivenöl

Salz    Pfeffer

### Für die Plätzchen:

300 g Weißkohl                              3 Eier                              30 g Mehl

5 EL Butterschmalz                        Salz                                      Pfeffer

### Für die Creme:

250 g Weißkohl                              100 ml Sahne                      300 ml Gemüsefond

Muskatnuss                                  1 Msp. Rauchsatz                  3 EL Butter

Salz    Pfeffer

### Für die Tomaten:

150 g Cherryrispentomaten                1 Prise Puderzucker              3 Knoblauchzehen

4 Zweige Thymian                            4 Zweige Rosmarin                2 Zweige Basilikum

weißer Pfeffer                                2 EL Olivenöl                        Salz

## Für das Fleisch:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Lammkarree waschen, trocken tupfen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin mit dem Rosmarin ca. 3 Minuten scharf anbraten, dann im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten zu Ende garen. Die Kerntemperatur sollte bei 55 Grad sein. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und vor dem Anrichten in Tranchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Plätzchen:

Weißkohl waschen, Strunk herausschneiden und mit einem V-Hobel ganz fein hobeln. Mehl, Eier und Kohl miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und die die Plätzchen-Masse in einem runden Ausstecher portionsweise unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Für die Creme:

Kohl waschen, Strunk entfernen und klein schneiden. In dem Fond ca. 7 Minuten weich kochen. Zwei Drittel von dem Fond abgießen. Sahne und Butter zugeben, alle fein pürieren und nochmals durch ein Sieb passieren. Zuletzt mit Salz, Pfeffer, Rauchsatz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

## Für die Tomaten:

Einen weiteren Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Knoblauchzehe leicht andrücken. Tomaten abbrausen, Grün dran lassen. Kräuter, Knoblauch, Olivenöl, Puderzucker und Tomaten auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten schmoren lassen. Tomaten anschließend abkühlen lassen. Knoblauch und Kräuterzweige vor dem Anrichten entfernen.

Weißkohlplätzchen mit Lammkarree, Weißkohl-Creme und Ofentomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Lucas Finke am 31. Januar 2018