

# Lamm-Filet-Würfel mit Topinambur und Sellerie-Stroh

**Für zwei Personen**

**Für das Lamm:**

2 Lammfilets à 200 g	2 TL Anissamen	4 cl Anislikör
5 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Topinambur:**

500 g Topinambur	1 Knoblauchzehe	200 ml Weißwein, trocken
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Sellerie-Stroh:**

1 kleine Sellerieknolle	Öl
-------------------------	----

**Für die Garnitur:**

2 EL Granatapfelkerne	1 Zweig Petersilie
-----------------------	--------------------

**Für das Lamm:**

Das Lammfilet in Würfel schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben. Anissamen kurz im Mörser zerstoßen und dazugeben. Für ca. 10 Minuten marinieren lassen. Danach Lamm in eine heiße Pfanne geben und scharf anbraten. Hitze reduzieren und noch ca.

2 Minuten weiter braten. Mit Anislikör ablöschen.

**Für die Topinambur:**

Topinambur schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch anbraten, dann Topinambur dazugeben und ebenfalls anrösten. Mit Weißwein ablöschen und die Stücke langsam garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Sellerie-Stroh:**

Sellerie schälen. Mit einem Hobel feine Streifen von der Sellerieknolle abziehen und diese dann goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:**

Petersilie hacken. Granatapfel und gehackte Petersilie als Garnitur verwenden.

Anja Kramer am 21. Oktober 2024