

Lamm-Köfte mit Pinienkernen und Rumfort

Für zwei Personen

Für die Köfte:

400 g Lammhackfleisch	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Ei	100 g Pinienkerne	1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. Pul Biber	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Rumfort:

1 Rispe Kirschtomaten	1 Bund Grüner Spargel	1 Zitrone, davon Saft
2 Zweige Bohnenkraut	30 g Pinienkerne	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Köfte:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pinienkerne grob hacken und zusammen mit Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel, Pul Biber und einem Ei verkneten, bis eine Bindung einsetzt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu golfballgroßen Bällchen formen und diese leicht plattdrücken. Beidseitig heiß in einer Pfanne in Olivenöl grillen und kurz ruhen lassen.

Für das Rumfort:

Kirschtomaten halbieren, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das untere Drittel des Spargels abschneiden. Anschließend Spargel mit in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Zitrone halbieren, Saft auspressen, auffangen und zum Spargel und den Tomaten geben. Alles ziehen lassen. Abschließend mit Bohnenkraut und Pinienkernen verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 11. August 2023