

Verspäteter Oster-Eintopf à la Lohse

Für zwei Personen

Für den Spargelfond:

1 kg weißer Spargel 500 ml Gemüfefond 3 EL Sojasauce
1 EL feines Salz

Für den Eintopf:

1 Lammleber à 700 g 10 Stangen grüner Spargel $\frac{1}{2}$ vorw. festk. Kartoffel
10 Champignons 2 Baby-Pak-Choi 1 rote Chili
3 Knoblauchzehen 1 Zwiebel 1 Bund Frühlingslauch
2 Limetten $\frac{1}{2}$ Bund Koriander 25 ml Weißweinessig
Olivenöl Salz Pfeffer

Für den Spargelfond:

Den Spargel schälen und die Schalen in Gemüfefond und 500 ml Wasser 10 Minuten aufkochen lassen. Den geschälten Spargel in ein nasses Küchentuch wickeln und gekühlt später anderweitig verwenden.

Den Sud mit Sojasauce und einer kräftigen Prise Salz würzen.

Für den Eintopf:

Die Leber waschen und in kleine Streifen schneiden. Den grünen Spargel dritteln und die holzigen Enden entfernen. Den Pak Choi waschen und Blätter vom Strunk entfernen. Die Pilze mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Leberstreifen in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten und auf einen Teller geben. Die Spargel und Zwiebeln in der Pfanne mit dem Bratensatz ebenfalls scharf anbraten, kräftig salzen und leicht zuckern.

Die Chili im Ganzen und den gehackten Knoblauch zugeben. Fein geschnittene Korianderstiele und Pilze zum Schluss unterrühren. Verwenden Sie bei Kräutern – wenn möglich – auch die Stiele! Denn gerade hier steckt neben reichlich Geschmack auch eine wunderbare Textur für Ihr Gericht drin.

Den Spargelfond in den Topf mit dem gebratenen Gemüse geben, miteinander aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Den Frühlingslauch waschen und in grobe Stücke schneiden. Pak Choi zum Eintopf geben. Die Limetten fein reiben, halbieren und den Saft auspressen. Limettenabrieb und -saft zum Eintopf geben.

Die Kartoffel mit Schale in den Eintopf raspeln und kurz aufkochen lassen. Das Lamm hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den verspäteten Ostereintopf auf tiefen Tellern anrichten, mit etwas Koriander garnieren und servieren.

Christian Lohse am 27. April 2018