

# Mais-Creme-Suppe mit Lamm-Saté

**Für zwei Personen**

**Für das Lammsaté:**

2 Lammfilets à 100g	1/2 TL flüssiger Honig	1 TL Tomatenmark
1 TL Ajvar	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

**Für die Maiscremesuppe:**

200 g Maiskörner (Konserve)	1 Schalotte	1 Frühlingszwiebel
400 ml Gemüsefond	100 ml Sahne	1 TL Currypulver
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Suppe Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Maiskörnern in heißem Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Mit Currypulver bestäuben und kurz anrösten lassen. Gemüsefond und Sahne aufgießen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Zwei Esslöffel Maiskörner aus der Suppe nehmen und für die Einlage beiseite stellen. Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die beiseite gestellten Maiskörner zugeben.

Für das Lammsaté Lammfilets waschen, trocken tupfen, der Länge nach aufschneiden und auf zwei Holzspieße wellenförmig aufstecken. Honig mit Ajvar und Tomatenmark verrühren. Lammfleisch mit der Marinade bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Spieße darin je eine Minute von jeder Seite anbraten.

Frühlingszwiebel abziehen und klein hacken. Maiscremesuppe in tiefe Schale füllen, mit Frühlingszwiebel bestreuen, Spieß über den Rand der Schale legen und servieren.

Johann Lafer am 29. April 2016