



Thomas Richter, Obmann

Thomas | Kretisches Honiglamm mit Rosmarinkartoffeln und feinen Möhrenstiften

Zutaten für 6 Personen

Eine große Lammkeule ohne Knochen,
ca. 1 - 1,5 kg
1 kg Zwiebeln
1 Knoblauch
250 g Honig
Tomatenmark
Frischen Rosmarin, frischen Thymian und
frischen Oregano
1 l guter Weißwein
1 l Gemüsebrühe
500 g Kartoffeln
Rosmarin gerebelt und frisch
oder frische Kräuter was der Garten hergibt
500 g Möhren

Das Lammfleisch in gleich große Teile schneiden, nicht zu klein. Zwiebeln schälen und ebenfalls grob teilen. Das Fleisch in einem großen Topf scharf anbraten, wenn alles gut braun ist die Zwiebeln dazugeben und 5 min. mitbraten. 1 EL Tomatenmark dazugeben, kurz mitbraten bis sich Röstaromen am Topfboden bilden und diese mit ca. 200 ml Gemüsebrühe ablöschen. Die Röstaromen gut vom Boden lösen und das Ganze einreduzieren lassen. Kurz bevor sich wieder Röstaromen bilden den Honig zugeben und alles gut karamellisieren lassen. Wenn alles gut brodelt mit weiteren 200 ml Gemüsebrühe ablöschen und kurz köcheln lassen. Danach den Wein zugeben und ca. 1 ½ Stunden mit dem frischen Kräuterstrauß kochen lassen. Wenn alles schön einreduziert ist mit der restlichen Brühe aufgießen und weitere 30 min. kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffel längs halbieren (nicht schälen) und in eine Schüssel geben. Großzügig mit Olivenöl begießen, mit Salz und Pfeffer würzen und gerebelten Rosmarin zugeben, gut durchmischen, auf ein Backblech geben und bei 160 °C ins Backrohr. Nach ca. 35 min. im Backrohr den frischen Rosmarin zugeben und weiter e 20 min. backen. Die Karotten schälen und grob reiben. In einem Topf mit Olivenöl die Zwiebelstreifen kurz andünsten, mit etwas Zucker karamellisieren und einem Schluck Weißwein ablöschen. Die Möhrenstifte zugeben und kurz andünsten. Mit dem restlichen Weißwein angeben und ca. 15 min. ziehen lassen. Danach die frisch gehackten Kräuter zugeben. Alles auf einem vorgewärmten Teller anrichten und schön mit Kräutern garnieren.

TIPP: Hierzu passt ein kräftiger Rotwein mit fruchtiger Note.

Kloster am Spitz | Pinot Noir Reserve

Na bitte – da hat mir ja jemand schon einen Teil der Arbeit abgenommen. Ich folge dem Tipp gern und empfehle Pinot Noir Reserve von Thomas Schwarz vom Kloster am Spitz in Purbach. Ein großer Wein für ein großes Gericht. Der Pinot bietet ein tief gehendes Spektrum an rotbeerigen Aromen, noblen Barriquenoten und die Kraft der Jugend.

