

# Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Pfifferlingen und marinierten Cranberries

## Zutaten

für 4 Personen

50 g	getrocknete Cranberries
1 EL	Aceto Balsamico
2 TL	Honig
2–3	Schalotten, gehackt
·	Olivenöl
300 g	festkochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
300 g	Sellerie, geschält und gewürfelt
750 g	Gemüsebrühe
200 g	Pfifferlinge
·	Salz
·	Pfeffer aus der Mühle
150 g	fettreduzierte pflanzliche Sahne
2 EL	Amaretto
·	Muskatnuss, gerieben
·	Rosmarin

**Zubereitungszeit:**  
ca. 1 Stunde

## Zubereitung

1. Die Cranberries in warmem Wasser ca. 15 Minuten einweichen, abtropfen lassen und dann mit Aceto Balsamico und Honig für 30 Minuten marinieren.
2. Schalotten in einem großen Topf mit wenig Olivenöl anschwitzen. Kartoffeln, Sellerie und Brühe dazugeben und 20 Minuten kochen.
3. Pilze säubern, je nach Größe halbieren oder vierteln und in wenig Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Suppe pürieren. Sahne und Amaretto zugeben. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Kartoffel-Sellerie-Suppe mit marinierten Cranberries und Pfifferlingen servieren, mit Rosmarinnadeln dekorieren.

## Tipp

Anstelle von Pfifferlingen können Sie auch Steinpilze, andere heimische Waldpilze oder Champignons verwenden.



# Rosa Lammkarree mit Bohnen-Schalotten- Gemüse und Rosmarinkartoffeln

## Zutaten

für 4 Personen

1 Glas	dicke grüne Bohnenkerne
4 EL	Thymian
400 g	Schalotten, geschält und längs halbiert
150 g	Zuckerrübensirup
400 ml	Lammfond
800 g	Drillingskartoffeln, gewaschen und gewürfelt
2 EL	Olivenöl
2 EL	Rosmarin (frisch)
.	Salz
.	Pfeffer
1 kg	Lammkarree
2	Knoblauchzehen gepresst
150 ml	Rotwein
.	Speisestärke
.	Zucker

**Zubereitungszeit:**  
ca. 30 Minuten

**Backzeit:**  
1 Stunde

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Bohnenkerne abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die Kerne mit 3 Esslöffel Thymian, Schalotten und 50 g des Zuckerrübensirups vermischen und in einen Bräter geben. Mit 200 ml Lammfond aufgießen und 30 Minuten im Ofen backen.
2. Die Kartoffeln mit 1 Esslöffel Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen, auf ein zweites Backblech geben und nach 15 Minuten mit in den Ofen schieben.
3. Lammkarrees abwaschen, trocken tupfen und Fett und Sehnen abschneiden, salzen, pfeffern und mit Knoblauch einreiben. Anschließend in einer Pfanne scharf mit 1 Esslöffel Olivenöl von allen Seiten anbraten.
4. Den Bräter aus dem Ofen holen und die Flüssigkeit in eine Kasserolle abgießen. Die Hitze auf 80 °C reduzieren. 100 g Zuckerrübensirup zu den Bohnen und Zwiebeln geben und noch einmal kräftig verrühren.
5. Die Lammkarrees in den Bräter setzen und 20 Minuten bei 80 °C weiterbraten.
6. Lammfond in die Kasserolle geben und bei hoher Hitze auf die Hälfte reduzieren. Den Rotwein aufgießen und mit Speisestärke binden. Mit grobem Pfeffer, Salz, Zucker und Thymian abschmecken.
7. Nach 20 Minuten Garzeit der Lammkarrees den Grill einschalten und den Bräter auf die höchstmögliche Schiene schieben. In 7 bis 10 Minuten ist das Fleisch nun fertig.
8. Das Lamm in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

