

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Oktober 2024** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Anja Kramer

Lammfilet-Würfel mit geschmortem Topinambur und Selleriestroh

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammfilets à 200 g
 2 TL Anissamen
 4 cl Anislikör
 5 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lammfilet in Würfel schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben. Anissamen kurz im Mörser zerstoßen und dazugeben. Für ca. 10 Minuten marinieren lassen. Danach Lamm in eine heiße Pfanne geben und scharf anbraten. Hitze reduzieren und noch ca. 2 Minuten weiter braten. Mit Anislikör ablöschen.

Für die Topinambur:

500 g Topinambur
 1 Knoblauchzehe
 200 ml Weißwein, trocken
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topinambur schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch anbraten, dann Topinambur dazugeben und ebenfalls anrösten. Mit Weißwein ablöschen und die Stücke langsam garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Sellerie-Stroh:

1 kleine Sellerieknolle
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Sellerie schälen. Mit einem Hobel feine Streifen von der Sellerieknolle abziehen und diese dann goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

2 EL Granatapfelkerne
 1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie hacken. Granatapfel und gehackte Petersilie als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren