

# *Aufgegabelt von Alexander Herrmann*

## **Lammspießchen mit Pilzen in Zitronen-Pfeffer-Butter und Mandel-Brot-Creme**

Stand: 13.04.2021 [Bildnachweis](#)



### **Zutaten:**

- 350 g Austernpilze
- 2 Stk. Lammlachse (Lammrücken parierte, ohne Silberhaut etc.)
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Schuss Olivenöl
- 50 g Mandelblättchen
- 200 ml Milch
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zweige Thymian
- 2-3 Scheiben Toastbrot
- 100 g Butter
- 1 Schuss Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

1. Die geputzten Lammlachse sechsteln.
2. Die roten Zwiebeln schälen, je nach Größe vierteln oder sechsteln und die einzelnen Segmente herauslösen. Jetzt Lammfleisch und Zwiebeln abwechseln auf Spieße (ähnlich Schaschlik) auffädeln (Pro Person 3 Spieße, á 2 Lammstücke) und von beiden Seiten mit Salz

und Pfeffer würzen.

3. Einen kleinen Schuss Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, die Lammspieße hineinlegen und die übrigen Zwiebelstücke zugeben und anbraten.

4. Wenn die Lammspieße auf der Unterseite schön gebräunt sind, wenden, Thymian und 2 EL Butter zugeben, aufschäumen lassen, die Pfanne mit einem Deckel verschließen und vom Herd nehmen.

5. Im Dampf der aromatisierten Butter ziehen die Spieße jetzt gar.

6. Die Toastbrotstücken von der Rinde befreien und in grobe Würfel schneiden.

7. Die Mandelblättchen mitsamt der Milch in einen kleinen Topf füllen. Knoblauch schälen, grob schneiden, zugeben und alles zusammen langsam aufkochen und bei schwacher Hitze langsam 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend in einen hohen Mixbecher füllen, einen Schuss Olivenöl und die Toastbrotwürfel zugeben, mit einem Pürierstab cremig aufmixen und mit Salz abschmecken.

8. Die Austernpilze je nach Größe, grob schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Austernpilze zugeben, langsam braten, durchschwenken und mit einer Prise Salz, Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken.

9. Die Mandelcreme auf zwei Tellern verteilen, die Lammspieße darauf anrichten, einige der mitgebratenen Zwiebelsegmente dekorativ darumlegen, die in Zitronen-Pfeffer-Butter gebratenen Austernpilze dazwischensetzen und mit etwas von dem Sud aus der Lammpfanne beträufeln.