

Vorspeise: Kleine Artischocken mit Orange und Mandeln

Zutaten:

1 unbehandelte Orange
13 Artischocken à 100 g
1 Zitrone
3 EL Olivenöl
Salz
1 EL Butter
1 Prise Zucker
50 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Die Orange abspülen, schälen und die Schale in ganz feine Streifen schneiden. Diese in kochendes Wasser geben. Orange auspressen. Die Artischocken putzen. Dabei die Stiele abschälen und die harten äußeren Blätter entfernen. Anschließend vierteln und das Heu heraus schneiden. Die Schnittfläche sofort mit der halbierten Zitrone abreiben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Artischocken darin auf den Schnittflächen braten, Orangenschale und Mandeln dazugeben und alles mit dem Orangensaft ablöschen. Dann die Hitze reduzieren, die Artischocken salzen und mit einer Prise Zucker und 1 EL Butter würzen.

Hauptspeise: Lammrücken

Zutaten:

150 g Zwiebeln
50 g Butter
4 EL Olivenöl
2 Stiele Thymian
35 g gehackte Haselnüsse
Salz
Pfeffer
4 Lammrückenfilets à 200 g
2 EL Balsamico-Essig
125 ml Marsala (ital. Dessertwein ersatzweise Medium Sherry)
200 ml Brühe
1 kg geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln
2 Zweige Rosmarin
3 Zweige Lorbeer

Zubereitung:

Kleinen Topf mit Wasser aufsetzen, Brühe angießen und Lorbeer und Rosmarin zufügen.

Zwiebeln in 1 cm große Würfel schneiden. In 20 g Butter und 2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze hellbraun braten. Thymian grob hacken, dazugeben und kurz mitbraten.

Die Zwiebeln dann in einer Pfanne abkühlen lassen. Die restliche Butter und Haselnüsse untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine ofenfeste Form ausbuttern, die Kartoffelscheiben in die Form geben, salzen und pfeffern und 20 Minuten im Ofen backen.

Herausnehmen und die Brühe aufgießen.

Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch bei hoher Hitze von jeder Seite scharf anbraten. Das Fleisch in die ofenfeste Form, auf die Kartoffeln legen. Die Zwiebel-Nuss-Mischung darauf verteilen.

In vorgeheizten Backofen bei 210 °C (Umluft 190 °C) 10 bis 12 Minuten goldbraun in der Ofenmitte backen.

Inzwischen die Pfanne wieder auf den Herd stellen, mit dem Essig und Marsala ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Dann die Soße abfüllen.

Das Fleisch mit der Soße servieren.