

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2018»

### Geschnetzeltes Lammfleisch mit farbiger Rösti und Krautstiel-Gratin

Rezept von Cornelia Hildebrand  
für 4 Personen

#### Krautstiel-Gratin

- 600g Krautstiel, gewaschen
- 2 Tomaten, evtl. geschält, in Würfeli geschnitten
- 150g Mascarpone
- 0,6 dl Weisswein
- 0,6 dl Halbrahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Paprika
- 60g Greyerzer, gerieben
- Butter

Eine Gratinform ausbuttern. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Krautstiele rüsten, Blätter möglichst am Stück abschneiden (für Krautstielpäckli), Stiel in gleichmässig kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne 3 Liter Wasser aufkochen, die Stiel-Stücke zugeben und gar kochen. Mit einer Schaumkelle die Stiel-Stücke aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in eine Schale geben. Die Tomatenwürfeli und 2 EL Mascarpone zu den Krautstiel-Stücken geben und mischen.

Jetzt die Krautstielblätter ins Salzwasser geben und nur kurz aufkochen lassen. Die Krautstielblätter aus dem Salzwasser ziehen, abtropfen lassen und auf einem Küchentuch auslegen.

Je etwas Krautstiel-Stücke auf die Krautstielblätter verteilen. Die Blätter verschliessen wie ein Päckli und in die Gratinform legen.

Restlichen Mascarpone, Weisswein und Halbrahm mischen, würzen und über die Krautstielblätter verteilen. Greyerzer darüber streuen.

Die Gratinform in den Backofen schieben und bei 200 Grad ca. 40 Min. backen.

#### Rösti

- 600g Kartoffeln (blau, rot, weiss und gelb), waschen, Schalenkartoffeln kochen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 10g Butter
- Je eine Kartoffel blau, rot, weiss und gelb für Deko, beliebige Formen ausstechen

Die kalten Schalenkartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Bratpfanne die Butter erhitzen. Kartoffeln zugeben, beidseitig knusprig braten und dabei beachten, dass genügend Butter in der Pfanne ist.

## Geschnetzeltes Lamm-Fleisch

- 1 EL Holundersirup
- 2 Knoblauchzehen, gepresst oder sehr fein geschnitten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Pfefferminze
- 1 Eiweiss
- 1 dl Prosecco oder Weisswein
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 500g Lammfleisch, geschnetzelt
- Bratenfett
- 3 EL Mehl
- 2 dl Rotwein
- 4 dl Wasser
- 2 Reihen dunkle Schokolade
- 1 EL Brombeerkonfiture
- 2 EL Holundersirup
- Pfeffer aus der Mühle
- Paprika
- Salz
- für Garnitur 4 Zweiglein Majoran und Schnittlauch

Holundersirup, Knoblauchzehe, Rosmarin, Pfefferminze und Eiweiss in einer Schüssel mischen. Das geschnetzelte Lammfleisch zugeben und mischen. Mind. 30 Min. marinieren lassen.

Bratenfett in einer Bratpfanne erhitzen. Das Fleisch evtl. portionenweise zugeben. Rundum gut anbraten und dann wieder aus der Pfanne nehmen und in einer Pfanne bereitstellen. Mit Deckel schliessen.

Im Bratenfonds mit etwas Bratenfett ergänzen. Das Mehl zugeben und kurz rösten. Mit Rotwein ablöschen. Aufkochen lassen und dann Wasser zugeben. Dunkle Schokolade, Brombeerkonfiture und Holundersirup zugeben und langsam aufkochen. Jetzt die Sauce über das Geschnetzelte geben und die Pfanne wieder verschliessen.

Kurz vor dem Anrichten das Geschnetzelte wärmen aber nicht mehr kochen lassen.

## Anrichten

Geschnetzeltes auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Majoran und Schnittlauch garnieren. 1-2 Krautstielpäckli dazu legen und ein Stück Röstli dazu anrichten. Mit Kartoffelformen dekorieren.