

Gebratener Kürbis mit Lammwürfeln und Kräuterjoghurt

Ein tolles Herbstgericht nachgekocht aus der Kochzeitschrift
KOCHEIN

Zutaten für 4 Personen

1 kg Kürbis geschält, in 1 cm dicke
Schnitze geschnitten
500 g Lammrückenfilet, in 2 x 2 cm
Würfel geschnitten
1 Schalotte
Salz und Pfeffer aus der Mühle
3 EL Olivenöl
1 dl Madeira
1 EL Butter
1 Bund glattblättrige Petersilie
½ Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
1 TL schwarze Pfefferkörner
6 EL Olivenöl
1 Becher griechischer Joghurt nature

Den Ofen auf 80°C vorheizen.

Die Schalotte schälen und fein hacken. 3 EL Olivenöl erhitzen. Die Lammwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze auf zwei Seiten 1 ½ Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte legen und im 80°C warmen Ofen 20 Minuten nachgaren lassen.

Im Bratensatz die Schalotte glasig dünsten. Den Madeira dazugießen und zur Hälfte einkochen lassen. Die Butter beifügen und einziehen lassen, über die Lammwürfel im Ofen giesen.

Petersilie und Basilikum fein hacken. Den Knoblauch schälen und hacken. Die Pfefferkörner im Mörser mittelfein zerstoßen.

In einer Bratpfanne 6 EL Olivenöl erhitzen. Die Kürbisschnitze auf der ersten Seite 5 Minuten goldbraun braten, wenden. Die Hälfte der Kräuter und den Knoblauch beifügen, die Schnitze mit Salz und dem zerstoßenen Pfeffer würzen und fertig braten bis die Schnitze weich sind.

Inzwischen den Joghurt mit den restlichen Kräutern sowie Salz und Pfeffer verrühren.

Die Kürbisschnitze mit den Lammwürfeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Kräuterjoghurt servieren.

Weintipp: Dazu passt ein gehaltvoller Süditaliener, ein würziger Toscaner oder ein gereifter Barbaresco

Aus unserem Sortiment:

Barbaresco Riserva, Roberto Sarotto
Santufili Primitivo Salento
il Bruciato, Antinori, Toscana