

Arenenberg Lammfilet auf Erdbeer-Kefen-Gemüse mit Rosenblütensauce und Quinoa aus Wäldi

Rezept für 4 Personen

Von Roland Höhener
Leiter Küche
Bistro Napoleon
BBZ Arenenberg
8268 Salenstein

Zutaten

550 g Lammfilet
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Thurgauer Rapsöl

60 g Rosensirup Arenenberg
150 g Vollrahm
5 g BIO-Spinat, frisch, fein gehackt
2 EL Müller-Thurgau Arenenberg
Salz, Pfeffer aus der Mühle

160 g Thurgauer Erdbeeren
250 g frische Kefen
15 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

250 g Quinoa
1 Prise Salz
5 dl Wasser

Zubereitung

Lamm trocknen, würzen, Öl in die Bratpfanne geben.
Filets rundherum 4 – 5 Minuten anbraten und warmstellen

Sirup und Rahm aufkochen, auf die Hälfte reduzieren, Spinat und Wein dazugeben, fein aufmixen und abschmecken

Erdbeeren in Würfel schneiden, Kefen rüsten und knackig im Salzwasser abkochen, abschrecken.
Kurz vor dem Anrichten Butter in die Pfanne geben, Kefen erwärmen und abschmecken.

Quinoa waschen und abtropfen lassen.
Wasser in die Pfanne geben, Quinoa dazugeben und zum Kochen bringen und zugedeckt 15 Minuten quellen lassen, bis es die doppelte Grösse erreicht hat. Würzen.