

# 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.