



Gastgeberin
Tom
Walther
Sänger

Sänger Tom Walther (30) liebt:

«LAMM IN HASELNUSS-KRÄUTERKRUSTE» – «Lammnierstück in Haselnuss-Kräuterkruste und mit Kartoffelschnitzen aus dem Ofen und Nüsslisalat ist nicht nur ein Lieblingsgericht von mir, sondern ein Aphrodisiakum! Meine Freundin hat mich vor anderthalb Jahren, kurz nachdem wir uns kennengelernt hatten, zum ersten Mal damit verwöhnt – und damit meinen Gaumen erobert. Das Geheimnis liegt in der Kruste aus Haselnüssen und mediterranen Kräutern. Ein Amarone oder Ripasso ist die ideale Ergänzung.»

LAMM IN HASELNUSS-KRÄUTERKRUSTE, OFENKARTOFFELN UND NÜSSLISALAT

Nüsslisalat

Für 4 Personen Nüsslisalat mit beliebiger Salatsauce in grosse Schüssel geben. Evtl mit Sonnenblumenkernen und frischem Schnittlauch verfeinern.

Ofenkartoffeln

Ca. 1kg Kartoffeln mit «Schiinti» in kleine Schnitze schneiden und auf Backpapier ausbreiten. Mit Olivenöl betreufeln und mit Salz und Rosmarin würzen. Bei 200 Grad zwischen 20-30 Minuten backen.

Lammnierstück mit Kruste Zutaten für 4 Personen

- ⇒ 4 Lammnierstücke
- ⇒ 50g Butter
- ⇒ 1 Ei
- ⇒ 150g Paniermehl
- ⇒ 50g gemahlene Haselnüsse
- ⇒ 2 EL gehackte frische Kräuter vom Markt
- ⇒ 10g Senf
- ⇒ 10g Tomatenpurée
- ⇒ Prise Salz, Pfeffer
- ⇒ 600 g Kartoffeln

Butter in Pfannen schmelzen und danach mit allen anderen Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Bei zu feuchter Konsistenz der Masse ein Bisschen zusätzliches Paniermehl dazugeben.

Lammnierstücke saignant braten (ca.2Minuten pro Seite), anschliessend Krustenmasse grosszügig auftragen und bei 180 Grad (Oberhitze) 2 Minuten backen.

Kräuterbutter Zutaten

- ⇒ 80g Butter
- ⇒ 4 EL gehackte frische Kräuter vom Markt
- ⇒ 1/2 TL Honig
- ⇒ Raps von einer Limone
- ⇒ Prise Salz, Pfeffer

Butter schaumig schlagen und mit anderen Zutaten vermischen. 30 Minuten in Kühlschrank.