

# Lammfilet mit Apfel-Maronen-Rotkohl, Kürbisstampf und Rotwein-Schokoladen-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/11/16/lammfilet-mit-apfel-maronen-rotkohl-kurbisstampf-und-rotwein-schokoladen-sauce](https://happy-mahlzeit.com/2021/11/16/lammfilet-mit-apfel-maronen-rotkohl-kurbisstampf-und-rotwein-schokoladen-sauce)

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Lammfilet:

- 2 Lammlachse à 70 g
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1/2 TL Zimtpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Nelke
- 1 Sternanis
- 3 EL Pflanzenöl
- 2 EL Butter

### Für den Rotkohl:

- 1 kleiner Kopf Rotkohl
- 2 kleine süßliche Äpfel
- 100 g vorgegarte Maronen
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Zimtstange
- 8 Nelken
- 2 EL Butterschmalz
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 150 ml Rotwein
- 100 ml Apfelessig
- 1 EL Preiselbeeren, im Glas

### Für den Kürbisstampf:

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 1 kleiner süßer Apfel
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 200 ml Gemüsefond
- 2 EL Honig
- 1 Sternanis

- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Zimt

### **Für die Sauce:**

- 50 g dunkle Schokolade
- 1 rote Zwiebel
- 150 ml Rotwein
- 50 ml Gemüsefond
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Puderzucker
- Salz
- Pfeffer

### **Zubereitung:**

Für den Rotkohl die äußeren Blätter des Kohls entfernen, den Kopf halbieren, den Strunk herausschneiden und die Hälften fein reiben. Die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Apfelstücke dazugeben. Mit 1 EL Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Den Rotkohl dazugeben und mit andünsten. Mit Essig und Wein ablöschen. Die Zwiebel mit den Nelken spicken und mit der Zimtstange und dem Lorbeerblatt dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze weich schmoren lassen. Die Maronen hacken und kurz in einer Pfanne mit 1 EL Zucker karamellisieren lassen. Mit den Preiselbeeren und Salz abschmecken und die Gewürze sowie die gespickte Zwiebel wieder entfernen.

Für den Kürbisstampf den Kürbis halbieren, das Kerngehäuse entfernen und den Kürbis würfeln. Die Zwiebel schälen und würfeln. Zwiebel und Kürbis in einem großen Topf glasig dünsten. Honig, Sternanis und Lorbeer zugeben, mit Gemüsefond ablöschen, aufkochen und etwa 25 Minuten offen köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Sternanis und Lorbeer entfernen und den Kürbis mit einem Kartoffelstampfer und der Butter zu einem Stampf verarbeiten. Mit Zimt Abschmecken und warm halten. Den Apfel in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit etwas Honig karamellisieren lassen und zum Schluss zum Stampf servieren.

Das Lammfilet waschen und trocken tupfen. Thymian und Rosmarin von den Zweigen streifen und mit Pfeffer, Nelke, Sternanis, Zimt und Salz in einem Mörser fein zerstoßen. Die Gewürzmischung gleichmäßig auf dem Lammfleisch verteilen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei großer Hitze 2 Minuten scharf anbraten, wenden und weitere 2 Minuten braten. Butter in die Pfanne geben, das Fleisch rundum darin wenden und auf einem Teller im Ofen 15 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Sauce die rote Zwiebel abziehen und fein hacken. In die Fleischpfanne eine Flocke Butter geben. Die gehackte Zwiebel und je 1 Zweig Rosmarin und Thymian darin anschwitzen. Puderzucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend die Schokolade hinein raspeln. Den Fond aufgießen, alles durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammfilet mit Apfel-Maronen-Rotkohl, Kürbisstampf und Rotwein-Schokoladen-Sauce auf Tellern anrichten.

Rezept: Carina Kaufmann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 28. November 2016

Episode: Weihnachtliches Leibgericht