

die **mit KOCH** **SHOW**



**PRALINE VOM LAMM UND KALB
MIT SPARGELRAGOUT
UND CHAMPIGNONGRATIN**

PRÄSENTIERT VON:

Kastenmeiers

REWE
KÖCKERITZ

KÜCHEN
ZENTRUM
DRESDEN GmbH

PRALINE VOM LAMM UND KALB MIT SPARGELRAGOUT UND CHAMPIGNONGRATIN

200 g Lammrückenfilet
200 g Kalbsrücken
300 g weißer Spargel
100 g grüner Spargel
4 große mehligte Kartoffeln
1 Ei
1 Tomate
5 große Champignon

ZUTATEN

Salz und Pfeffer
0,3 l Sahne
Saure Sahne
Kerbel, Butter, Weißwein

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Lamm und Kalb in gleichgroße Medaillons portionieren und in die Kartoffelscheiben einwickeln und mit Eiweiß verkleben. Die Champignons ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und mit Butter goldgelb braten und in eine gebutterte Auflaufform geben. Die restlichen Kartoffeln mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verkneten, auf die Champignons in der Auflaufform geben und bei 160 Grad für ca. 30 min backen. Spargel schälen, in Rauten schneiden, mit Zucker karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Den Spargel mit saurer Sahne auffüllen und bei mittlerer Hitze garziehen. Lamm und Kalb in Pflanzenöl von beiden Seiten goldgelb braten und anschließend 3 Minuten ruhen lassen. Den Kerbel klein schneiden und mit Spargelragout und Champignongratin anrichten. Lamm- und Kalbspraline draufsetzen.

ANMELDUNG: dresden-fernsehen.de/mitkochshow



MO 19.30 UHR
DI 23.00 UHR
MI 21.30 UHR
DO 18.30 UHR
FR 23.00 UHR