

## LAMMNÜSSCHEN IN RIESLINGSAUCE

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Lammnüsschen  
vom Rücken oder  
Schlögel  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
eine Prise gemahlener  
Rosmarin  
etwas Estragon und  
Thymian  
30 g Öl  
1 mittlere Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
1 Bund Petersilie  
200 g Eierschwammerln  
1/16 l Bratensaft  
1/4 l Riesling  
1/16 l Schlagobers

### Vorbereitung:

Die Schwammerln waschen, putzen und halbieren; Petersilie waschen und fein hacken; Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden; Zwiebel schälen und fein hacken. Die Lammnüsschen mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

### Zubereitung:

Das Öl in einer geräumigen Pfanne erhitzen und die Nüsschen darin an beiden Seiten braten; aus der Pfanne nehmen und warm-

stellen. Den Bratrückstand entfetten und die Zwiebel darin goldgelb rösten; mit dem Bratensaft aufgießen und die Schwammerln sowie die Kräuter, den Knoblauch, den Wein und das Obers beifügen; alles zu einer glatten Sauce verkochen lassen und das Fleisch wieder einlegen; mehr ziehen als kochen lassen, damit es nicht hart und zäh wird. Die Nüsschen sodann mit der Sauce anrichten und mit feiner Polenta oder körnig-locker gedünstem Reis servieren.

Wir empfehlen Ihnen, zu diesem schmackhaften Lammfleisch den gleichen Riesling aufzuwarten, den Sie zum Kochen verwendet haben.

## LAMMNÜSSCHEN MIT HELLEN UND GRÜNEN FISOLEN

Zutaten für 4 Portionen:

40 dag Lammnüsschen  
1 EL Öl  
Schuß Rotwein  
2 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
Salz, Pfeffer  
600 g Fisolen (hell und grün)  
50 g Hamburger Speck  
50 g Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen, Salz,  
Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Öl

### Zubereitung:

Nüsschen in Öl rasch von allen Seiten anbraten. Mit Rotwein ablöschen und etwas Wasser zugeben. Zwei Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian beifügen und zugedeckt im Rohr fertig-garen lassen. Eventuell öfters Flüssigkeit nachgießen. Sobald die Lammnüsschen weich gebraten sind, in Scheiben schneiden. Die Sauce etwas einkochen lassen und durch ein Sieb seihen. Die Fisolen putzen, das heißt, die Stränge herunterziehen, Spitzen und Stengel abschneiden und in

kleine schräge Stücke schneiden, in reichlich gesatztem Wasser kochen. Wenn Sie noch bissfest sind, abseihen und kalt abschrecken.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die geschnittene Zwiebel und den in feine Streifen geschnittenen Speck anrösten und mit Knoblauch würzen.

Die Fisolen dazugeben und rasch durchrösten, eventuell nachsalzen. Mit den Lammnüsschen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

