DIE BESTEN KÖCHE DER REGION

präsentiert von
DRANSMANN KÜCHENWELT
www.dransmann.com

# Wo treffen sich Frische und Vielfalt aus der Region?

## Teil 2: Rotweinschaumsuppe mit Lammfilet und Artischocken

Klassische Stilelemente im modernen Ambiente - seit August 2016 präsentiert sich das Restaurant im Steigenberger Hotel Remarque in ungewohnter Optik. Showküche und die Weinwirtschaft erstrahlen in neuem Glanz. Eines aber ist gleich geblieben: Das Haus gehört weiter zu den festen Größen der Osnabrücker Gastronomieszene.

Küchendirektor Andreas Klatt und Küchenchef Jürgen Kloester sind seit 18 Jahren die Garanten für kulinarische Erlebnisse der besonderen Art. Und das kommt nicht von Ungefähr. „Regional trifft bei uns auf regional. z.B. beziehen wir den Spargel aus Damme. Unsere Küche ist einfach und jeder findet hier etwas“, erläutert Jürgen Kloester.

Nachdem Andreas Klatt in unserer letzten Ausgabe in Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen präsentierte, verrät uns Kloester heute das Rezept für Rotweinschaumsuppe mit Lammfilet und Artischocken. | *Redaktion*

### Einkaufsliste (für 4 Personen)

- 0,75 l Rotwein
- 0,25 l roter Portwein
- 10 g Zucker
- 300 g Wurzelgemüse (Schalotten, Sellerie, weißer Lauch)
- 0,6 l Geflügelbrühe
- 0,4 l Sahne
- etwas Piment
- Wacholder
- Estragon
- 4 Lammfilets
- 4 Artischocken
- Butter
- Rosmarin & Thymian
- Salz & Pfeffer

### Zubereitung „Rotweinschaumsuppe“ mit Lammfilet und Artischocken

Rot- und Portwein zusammen mit dem Zucker auf 0,1 l reduzieren. Wurzelgemüse putzen, schneiden, anschwitzen und mit Brühe, Sahne auffüllen. Gewürze dazugeben und köcheln lassen, anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Rotwein-Reduktion zugeben und aufmixen.

Artischocken putzen, vierteln und in Salzwasser blanchieren. In Butter mit Rosmarin & Thymian braten.

Lammfilets ebenfalls in Butter mit Rosmarin & Thymian braten, mit Salz & Pfeffer würzen.

Lammfilets aufschneiden, zusammen mit den Artischocken in einem Teller arrangieren, mit der Suppe angießen.

**Wir wünschen Guten Appetit!**

Bilder © Steigenberger Remarque