

Wintergemüse! Rezept/Foto: BVEO  
ESSEN & TRINKEN *live*Magazin Januar-Februar 2017

## Rosenkohl mit Aprikosen und Lammspieß

Zutaten für 4 Personen:

750 g Rosenkohl, Salz, 500 g Lammlachse (ausgelöster Lammrücken), 2 EL Rapsöl, Pfeffer, 100 g getrocknete Soft-Aprikosen, 50 g Mandelblättchen, 2 EL Butter, 1 EL Currypulver, 200 ml Gemüsebrühe, 200 g Schlagsahne, 1 EL Zitronensaft, 4 lange Holzspieße



Holzspieße 30 Minuten wässern. Rosenkohl putzen und den Strunk kreuzweise einschneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Auf die abgetropften Spieße stecken. Öl, Salz und Pfeffer verrühren, Fleisch damit bestreichen. Unter dem Grill im vorgeheizten Backofen bei 240 °C 12-15 Minuten braten, dabei einmal wenden. Rosenkohl abgießen und abtropfen lassen. Aprikosen fein würfeln und mit Mandelblättchen in der heißen Butter ca. 3 Minuten anbraten. Mit Curry bestäuben und kurz anschwitzen. Rosenkohl zufügen, mit Brühe und Sahne ablöschen. Aufkochen und 5-8 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit den Lammspießen anrichten.