Liebesheirat

Knoblauchpüree zu Surselva-Lamm

Kaum ein Gemüse wird so sehr verteufelt wie Knoblauch. Dabei ist er für viele Gerichte der ideale Partner. Etwa für Lammfleisch.

Publiziert: 28.07.2014 Von Michael Merz

Knoblauchpüree zu Surselva-Lamm – Kotelett und Haxe. (René Frauenfelder)

Für einmal eine Geschichte rund um zwei Produkte. Lamm und Knoblauch. Sie lassen sich, wie kaum zwei andere Küchendinge, kulinarisch ungemein gut verheiraten. Über Lamm weiss man meist recht viel, denn es ist in Mode. Über Knoblauch hingegen meist nur, dass man ihn nicht mag. Seines «Odeurs» wegen …

Nun ja. Zu Lammfleisch, über das wir schon recht oft gesprochen haben, gibt es vor allem zu sagen: Je dunkler dieses ist, desto älter war das Tier, von dem es stammt. Und je heller das Fleisch, desto näher liegt die Zeit zurück, als das Lamm ausschliesslich Milch trank. Lammfett soll weiss sein und angenehm riechen. Und: Fett ist zwar kalorienreich, aber auch ein unglaublicher Geschmacksträger. Braten Sie Ihr Lamm wenn immer möglich mit dem Fett. Entfernen Sie die knusprige Kruste erst kurz vor dem Auftragen – wenn es denn sein muss.

Knoblauch hingegen ist ein oft missverstandenes und missbrauchtes Gemüse. Ja – er ist ein Gemüse. Aber natürlich, wer stellt sich Knoblauch schon als echte