

*Unser Liebesmenü*

# „Auf Wolke 7“ zum Valentinstag

## „Schmetterlinge im Bauch“

Ein prickelndes Glas Sekt mit Erdbeere begleitet von einem innigen Begrüßungskuss

## „Scharfmacher“

Je zwei Scheiben Dürrröhrsdorfer Rindersaftschinken im Meerrettichmantel umhüllen leidenschaftlich je eine Spargelspitze und lehnen sich an Meerrettich-Sahne-Crème und freche Toastecken

## Hauptgang „Glücksmomente“

Liaison von Lammbraten in zärtlichem Rotwein an hingebungsvollem Reis

## „Heiße Liebe“

Eine Kugel schüchternes Vanilleeis schmiegt sich sanft an heiße Himbeeren

## „Auf Wolke 7“

Leidenschaft im Kerzenschein

# Hauptgang Glücksmomente



## Zutaten (für 2 Personen)

- 500 g Lammschulter
- 1/2 Zwiebel
- 50 g gewürfelter, durchwachsender Speck
- Salz, Pfeffer, Thymian, Zimt, Curry und Knoblauch
- 1/8 l Rotwein
- 1/2 l Fleischbrühe
- Preiselbeeren
- 1 Becher Crème fraîche
- etwas Soßenbinder
- Beilage: Reis oder Couscous

## Zubereitung

Das Lammfleisch sehr kräftig würzen und in einer Pfanne scharf anbraten. In einen Bräter legen, den Bratenfond mit Rotwein und Brühe ablöschen und über das Fleisch geben. Den Speck anbraten, die Zwiebel kurz mitrösten und ebenfalls mit Rotwein ablöschen und zum Braten geben. Bei geschlossenem Deckel ca. 90 Minuten bei 180 Grad (Umluft) garen. Eventuell nach einer Stunde noch mit etwas Rotwein aufgießen. Den Lammbraten herausnehmen, Bratensaft mit etwas Soßenbinder einkochen lassen, Crème fraîche unterrühren und mit Preiselbeeren abschmecken.

Dazu servieren Sie Reis oder Couscous.