

## **Lambratwürstchen mit zweierlei Topinambur**

Unsere Osterlämmer kommen wie unser Topinambur vom Biohof am Hasselbach im Odenwald. Da sich kaum einer für unseren Hauptgang „Lammkeule am Stück“ interessiert hat, ist viel von deren kostbarem, weil sehnenfreiem Fleisch in Ihre Würstchen gelangt. Darüber hinaus sind es noch der Bauch (für den nötigen Fettanteil) und jede Menge Naturgewürze sowie frisch gesammelter Bärlauch aus dem Vilbeler Wald gewesen, die in unsere Wurstmasse gekommen sind. Der Durchmesser der Würstchen ist klein, da wir logischerweise Lammsaitling als Pelle verwendet haben. Die Würstchen sind der Haltbarkeit wegen gebrüht, sodass Sie ihnen lediglich eine goldbraune Farbe verpassen müssen. Je langsamer das geschieht, desto eher werden sie auch im Innern wieder richtig warm. Das gilt für den Grill genauso wie für die Pfanne. Das Topinamburpüree brauchen Sie nur in einem Topf warmzurühren, die Soße ebenso. Und wenn alles angerichtet ist, muss es lediglich noch mit den Topinamburchips garniert werden.