

Römersalat:

Erdbeeren mit Lamm



Römersalat mit Erdbeeren und Lamm.

Foto: OGM / Simon

Die Erdbeere hat Hochsaison. Salate lassen sich durch einfallsreiche Kombinationen mit Erdbeeren verfeinern. Zum Beispiel: Römersalat mit Erdbeeren und Lamm.

1 Kopf Römersalat, 200 g gemischte Sprossen, 500 g Erdbeeren, 300 g Lammrückenfilet, 2 Bd. Basilikum, 200 g Sauerrahm, 200 g Joghurt, Butterschmalz, Salz, schwarzer Pfeffer. Salat gut waschen und kleinzupfen. Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden. Salat, Erdbeeren und Sprossen in eine Schüssel geben. Basilikum pürieren und mit dem Sauerrahm vermischen. Joghurt unterheben und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Das Lammrückenfilet ca. 10 min. knusprig braun braten. In den Salat geben.

Deutsche Erdbeeren sind in der Regel ab Mai erhältlich. Zu den wichtigsten Anbaugebieten Deutschlands gehört Mittelbaden. Vor allem rund um Oberkirch werden mehrere Sorten unter der Betreuung des Obstgroßmarktes Mittelbaden, OGM, erfolgreich kultiviert. Deutsche Erdbeeren bestechen durch Frische und Geschmack. Im Gegensatz zu Importware müssen sie keine langen Transportwege verkraften. Innerhalb von 24 Stunden gelangen die Erdbeeren aus Mittelbaden deutschlandweit auf den Tisch des Verbrauchers. *OGM / Dieter Simon*