



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN



TRANCHE VOM PFÄLZER LAMMRÜCKEN

MIT FENCHEL-KRÄUTERKRUSTE, SALZZITRONENJUS
AUBERGINE, ZUCCHINI, PAPRIKACHUTNEY
RÖMISCHE NOCKEN

Zutaten für 6 Personen:

FÜR DEN LAMMRÜCKEN:

- 900 g Lammrücken ohne Knochen mit dünner Fettschicht, kreuzweise leicht eingeschnitten
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 1 angedrückte Knoblauchzehe
- 1 El. Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Lammrücken würzen und in einer heißen Pfanne auf der Fettseite goldbraun anbraten, danach die anderen Seiten kurz anbraten. Thymian, Rosmarin und Knoblauch mit in die Pfanne geben. Anschließend den Lammrücken mit den Kräutern und dem Knoblauch auf ein Blech legen und für ca. 10 min in den auf 80 °C vorgeheizten Backofen schieben. Die Kerntemperatur sollte zwischen 56 °C und 58 °C liegen. Im Anschluss wird der fertig gegarte Lammrücken mit der nachfolgend beschriebenen Kruste belegt und kurz unter den Grill gestellt. Für 2 min ruhen lassen und dann in 12 gleichgroße Stücke tranchieren.

FÜR DIE FENCHEL-KRÄUTERKRUSTE:

- 100 g Butter
- 76 g Panko
- 1 g Fenchelsamen
- 8 g Blattpetersilie
- 100 g weiche Butter
- ¼ Tl. Piment d'Espelette
- 1 El. fein gehackte Mischung aus: gezupftem Estragon, Fenchelkraut und Schnittlauch
- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- Fleur de Sel, Pfeffer

Die Butter mit 60 g Panko langsam unter ständigem Rühren im Topf rösten, bis eine goldbraune Farbe entsteht. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, kaltstellen. Die Fenchelsamen, 16 g Panko und die gezupfte Blattpetersilie in der Moulinette fein mahlen. Die Knoblauchzehen in Olivenöl leicht anbraten und im Backofen bei 160 °C weich schmoren. Im Anschluss die Zehen fein mörsern. Die weiche Butter mit dem Knoblauchpüree und den Kräutern in der Küchenmaschine schaumig schlagen und mit Fleur de Sel und Piment d'Espelette würzen. Die aufgeschlagene Kräuterbutter unter die geröstete Panko-Mischung geben, nochmals abschmecken und auf ein geeignetes Blech ca. 4 cm glatt streichen und kaltstellen. Zum Schluss in dünne Scheiben schneiden und à la Minute auf das gegarte Lamm legen.

FÜR DIE LAMMSAUCE (ca. 600 ml):

2 kg	Lammknochen
500 g	Lammfleisch und -parüren oder Fett
200 g	Zwiebeln oder Schalotten, geschält und gewürfelt
80 g	Sellerie, gewaschen und gewürfelt
80 g	Karotten, gewaschen und gewürfelt
100 g	weiße Champignons, gewaschen und gewürfelt (alles in 2 cm große Würfel schneiden)
8	Knoblauchzehen, zerdrückt
80 g	Tomaten, geschält
1	Tomate, gewürfelt
1 El.	Tomatenmark
1,0 l	kräftiger dunkler Rotwein
10	zerdrückte weiße Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter
1	Prise Zucker
3,0 l	Geflügel- oder Rinderbrühe
3	Thymianzweige
2	Rosmarinzweige
1 El.	Olivenöl, Erdnussöl oder Butterschmalz Salz, Pfeffer Schale von einer Salzzitrone (Feinkostgeschäft), in feinste Würfel geschnitten

Die Knochen und Parüren mit Öl oder Butterschmalz in einer Schmorpfanne anbraten und bei ca. 220-240 °C im Backofen gleichmäßig braun rösten. Danach überschüssiges Fett vorsichtig abgießen und die Gemüse- und Champignonwürfel sowie den Knoblauch hinzugeben. Gleichmäßig mitrösten, bis diese eine schöne Farbe erhalten, anschließend das Tomatenmark dazugeben und weiterrösten. Danach mit Rotwein ablöschen und Tomaten, Zucker sowie die Pfefferkörner hinzufügen. Alle Zutaten mitschmoren, bis der Rotwein vollständig einreduziert ist. Mit der Brühe aufgießen, Salz und Lorbeerblätter hinzugeben und aufkochen lassen. Bei milder Hitze ca. 5 Std. köcheln lassen, dabei regelmäßig abfetten und abschäumen. Danach durch ein sehr feines Sieb oder Passiertuch gießen und gut abtropfen lassen. Zum Schluss bis zur gewünschten Konsistenz auf ca. 600 ml einreduzieren, Rosmarin und Thymian zugeben und 20 min lang ziehen lassen. Kräuter entfernen und mit Olivenöl sowie den Salzzitronenwürfeln vollenden.

FÜR DIE ZUCCHINI:

1	Zucchini
2 El.	Olivenöl
½ EL.	fein geschnittene Thymian- und Rosmarinblättchen Fleur de Sel, Piment d'Espelette

Die Zucchini waschen und die Haut ca. 2 mm dünn schälen. Danach in feine Würfel schneiden und diese 5 Sekunden in Salzwasser blanchieren, danach in kaltem Wasser abschrecken.

Das restliche Zucchini-Fruchtfleisch mit etwas Olivenöl in einen kleinen Topf geben und zugedeckt ca. 10-15 min farblos weich schmoren, danach klein schneiden und abkühlen. Zum Schluss die Kräuter und die grünen Zucchiniwürfel dazugeben, würzen und kaltstellen.

FÜR DAS AUBERGINENTATAR:

½	Aubergine
1	Thymianzweig
1	Rosmarinzweig
1	Knoblauchzehe
1	Anchovisfilet
10 g	Parmesan frisch gerieben
2	Basilikumblätter in feine Streifen geschnitten
6	Petersilienblätter in feine Streifen geschnitten
6	Kapern, fein gehackt
3 El.	Olivenöl
1 El.	Tomaten, getrocknet und fein gewürfelt Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

Die Aubergine kreuzweise einschneiden, ohne dabei die Haut zu verletzen und mit etwas Fleur de Sel würzen. Das Ganze mit Olivenöl großzügig beträufeln und den Thymian, Rosmarin sowie die Knoblauchzehe auf die Aubergine legen. Bei 160 °C im Backofen 40 min schmoren.

Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale schaben und in einem Sieb abtropfen lassen, anschließend zu feinem Tatar weiterverarbeiten. Zum Schluss die restlichen Zutaten untermischen und je nach Geschmack würzen, danach kaltstellen.

FÜR DAS PAPRIKACHUTNEY:

20 g	Schalotten, geschält und in feine Würfel geschnitten
200 g	rote geschälte Paprika in 4 mm große Stücke würfeln
25 ml	Weißwein
½ Tl.	fein geriebener, geschälter Ingwer
1 Msp.	Chili, fein gehackt
1 El.	Apfelessig naturtrüb
1,8 g	Fleur de Sel
3,5 g	Zucker
20 ml	Olivenöl
15 g	Tomatenmark

Die Paprikawürfel mit Weißwein, Essig, Ingwer, Chili, Salz und Zucker 24 Std. marinieren.

Die Schalotten in Olivenöl farblos anschwitzen und das Tomatenmark sowie die marinierten Paprikawürfel hinzugeben. Das Ganze ca. 1 Std. lang langsam zu einer marmeladigen Konsistenz einkochen.

FÜR DIE RÖMISCHEN NOCKEN

(Gnocchi à la romain):

100 g Hartweizengrieß
600 ml Milch
62 g Butter
2 Eier
1 Eigelb
1 Eiweiß, nicht zu fest geschlagen
65 g frisch geriebener Parmesan
1 Rosmarinzwieg
1 Thymianzwieg
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
Muskat

Die Milch mit Kräutern, Knoblauch und Butter aufkochen und kurz ziehen lassen. Im Anschluss durch ein Sieb passieren, den Grieß hinzugeben und abschmecken. Das Ganze kurz quellen lassen und vom Herd nehmen.

Danach das Eigelb schnell unterarbeiten sowie die Hälfte vom Parmesan dazugeben, als letztes das geschlagene Eiweiß in die noch heiße Masse unterheben.

Ein geöltes Blech mit Folie auslegen und die Masse 2 cm hoch glatt streichen und kaltstellen.

Im Anschluss die Masse aus dem Blech stürzen und mit etwas Eigelb bepinseln sowie mit dem übrigen Parmesan bestreuen. Halbmonde ausstechen, mit der Unterseite in eine heiße Pfanne geben und für 1-2 min in den 180 °C heißen Backofen stellen. Danach kurz bei Grillstufe gratinieren.

ZUBEREITUNG/FERTIGSTELLUNG:

Zucchini, Auberginen und Paprikachutney wieder erhitzen und schichtweise in einen Rechteckrahmen oder Anrichtering einfüllen. Diesen auf die Tellermitte setzen, rechts und links diagonal je eine Tranche Fleisch, sowie eine Römische Nocke und mit der Sauce nappieren.

Bon Appétit!