

MÄRZ 2016: MARTIN SCHARFF

EIERLÄNDER SALZWIESENLAMM VON KOPF BIS FUS

Schwarzwurzel, Kale rot +grün, Amaranth, Morcheln, schwarzer Knoblauch

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

Kotelette vom Lammrücken

Zutaten:

400 g Lammrücken mit Knochen

Zubereitung:

Den parierten Lammrücken (mit Stielknochen) mit Salz und wenig Pfeffer würzen, von allen Seiten goldbraun anbraten und auf einem Gitter im Backofen bei 80°C Heißluft mit 56°C Kerntemperatur sanft garen. Danach 10-15 Minuten bei ca. 70°C ruhen lassen. Nun den Lammrücken in aufgeschäumter Rosmarinbutter mit etwas Knoblauch kurz nachbraten und final vor dem Servieren mit Pfeffer aus der Mühle und groben Meersalz würzen.

Chatreuse von der Schwarzwurzel mit geschmorter Lammhaxe und roter Micro Amaranth

Zutaten:

120 g blanchierte Schwarzwurzelstäbchen

150 g geschmortes Lammhaxenragout

50 g Lammfarce

Zubereitung:

Die in 4 cm langen Schwarzwurzelstäbchen in einen gebutterten Edelstahlring stellen und innen mit der Lammfarce hauchdünn austreichen. Die eingesetzten Ringe nun bei 80 ° C 8 - 10 Min. dämpfen und warm stellen.

Kurz vor dem Servieren wird in den Ring das geschmorte, fein gewürfelte Lammhaxenragout gegeben und mit rotem Micro Amaranth ausdekoriert.

Roulade von der Lammkeule mit Bries, Niere und Leber

Zutaten:

80 g Lammbries

80 g Niere

80 g Leber

Sariette (Bergbohnenkraut)

100 g Lammfarce

4 dünne Scheiben von der Lammoberschale

Zubereitung:

Das Lammbraten, die Nieren und die Leber in der heißen Pfanne von allen Seiten kurz anbraten.

Danach in feine Würfel schneiden und unter die Farce geben. Nun das fein geschnittene Bergbohnenkraut hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die dünn plattierten Scheiben

der Lammoberschale auf eine gebutterte Klarsichtfolie legen, die Füllung auf die Scheiben dünn aufstreichen und mit Hilfe der Klarsichtfolie zu einer Roulade zusammenrollen. Nun links und rechts wie einen Bonbon zusammen drehen, auf Alufolie setzen, nochmals einrollen und zusammen drehen und bei 80°C Dampf 15 -20 Minuten pochieren. Nach dem Garen die Roulade aus der Folie nehmen und mit dem Bunsenbrenner goldbraun abbrennen.

Amaranth

Zutaten:

100 g Amaranth

1 geschälte Schalotte

0,1 Liter heller Lammfond

Den rohen Amaranth mit feingeschnittenen Schalotten in Butter farblos andünsten und mit hellem Lammfond auffüllen und solange bei niedriger Hitze köcheln lassen bis der Amaranth noch einen leichten Biss hat, mit groben Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Gebackene Schwarzwurzel mit Lammschinken und Totentrompetenpilzen

Zutaten:

250 g geschälte mit Biss gekochte Schwarzwurzeln

100 g Lammschinken

100 g selbst getrocknete und im Mixer fein pulverisierte Totentrompetenpilze

100 g Mehl

1 Vollei

Zubereitung:

Die blanchierten Schwarzwurzeln mit hauchdünn geschnittenen Lammschinken ummanteln und in Mehl, gequirltem Ei und dem feinen Trompetenpilzstaub panieren und in der Friteuse 2-3 Minuten knusprig ausbacken. Vor dem Servieren die gebackene Schwarzwurzel in unterschiedliche Längen und Höhen schneiden und aufrecht auf dem Teller anrichten.

Schwarzer Knoblauch

Zutaten:

2 Knollen vom schwarzen Knoblauch

Zubereitung:

Aus den geschälten schwarzen Knoblauchzehen mit wenig Lammfond im Mixer ein feines Püree herstellen. Das zum Anrichten dann mit Hilfe einer kleinen Spritzflasche auf den Teller aufgespritzt wird.

Gefüllte Morcheln mit Lammzunge

Zutaten:

1 gekochte Lammzunge

12 mittelgroße frische Morcheln zum Füllen

50 g Lammfarce

50 g bunte Gemüsewürfel (Sellerie, Karotte, Lauch)

5 Blätter Kale grün

0,2 Liter heller Lammfond

Zubereitung:

Die in ganz kleine Würfel geschnittene Lammzunge mit den blanchierten Gemüsewürfeln und dem feingeschnittenen Kale grün mischen und mit der wenigen Lammfarce vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zungenmasse mit Hilfe eines Spritzbeutels in die gewaschenen Morcheln einfüllen.

Nun die gefüllten Morcheln in den leicht gewürzten heißen Lammfond geben und bei mittlerer Hitze (nicht kochen) die Morcheln 8-10 Minuten ziehen lassen.

Kale grün und Kale rot

Zubereitung:

Der Kale grün wird in leichtem Salzwasser kurz blanchiert, danach in kaltem Wasser abgeschreckt und in feinen Streifen geschnitten. Diese Streifen werden dann mit etwas Sahne im Topf á la creme angesetzt und mit Salz und Muskat abgeschmeckt.

Der Kale rot wird roh mit fein geschnittenen Schalottenwürfeln in Butter kurz ansautiert und ebenfalls mit etwas Salz und Muskat abgeschmeckt.

Schwarzwurzelpüree

Zutaten:

200 g frisch geschälte Schwarzwurzeln

250 ml Milch

Saft einer halben Zitrone

1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Schwarzwurzeln in der mit Zitrone und Salz abgeschmeckten Milch weichkochen, danach durch ein Sieb abgießen und die gut abgetrockneten Schwarzwurzeln in einem Mixer zu feinen Püree verarbeiten und abschmecken.