

## **NOVEMBER 2015: MICHAEL HÜSKEN**

### **ALLERLEI VOM LAMM MIT BUTTERNUSS-KÜRBIS UND WILDEM BROCCOLI**

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

#### **Lammcarée und -rücken**

400 g Lammcarée von Delta Fleisch

200 g Lammrücken von Delta Fleisch

100 ml Lammjus mit einer Messerspitze Roter Thai Curry von Ubena

Lammcarée und -rücken in Rapsöl anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei 150°C 20-25 Minuten bzw. den Rücken nur 12-15 Minuten im Ofen garen.

#### **Lammzunge**

2 Stück Lammzunge

1 l Wasser

2 TL Salz

1 Stange kleingeschnittenes Zitronengras

6 Scheiben Ingwer

60 ml weißer Essig

Alles in einen Topf geben, einmal aufkochen und für ca. 1 Stunde simmern lassen. Die Zunge herausnehmen, die Haut abziehen, auskühlen lassen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.

#### **Marinade**

2 EL Rapsöl

1 EL Ponzusauce

Prise Salz und Zucker

Die Marinade leicht erwärmen und die Lammzungenscheiben darin temperieren.

#### **Lambbries**

100 g geputztes Lambbries in feine Röschen geschnitten

30 ml Gemüsebrühe

15 g Butter

1 Prise Murray River Salz von Ubena

Rapsöl

Das Lammbries in heißem Öl anbraten, mit Brühe ablöschen, Butter dazugeben, für 1 Minute glasieren und mit Salz würzen.

### **Püree vom Butternuss-Kürbis**

500 g geschälter, kleingeschnittener Butternuss-Kürbis

50 g Butter

1 Prise Salz und Zucker

Saft und Abrieb einer halben Limette

Kürbis mit Salz und Zucker würzen und für 30 Minuten bei 160°C abgedeckt in den Ofen geben und für weitere 20 Minuten ohne Abdeckung. Mit Butter, dem Saft und dem Abrieb mixen bis ein feines Püree entsteht.

### **Butternuss-Kürbisscheiben**

8 Kürbisscheiben mit einer Stärke von 0,5 cm

50 g Butter

1 Prise Murray River Salz von Ubena

2 Messerspitzen Roter Thai Curry von Ubena

Kürbis in Scheiben schneiden, mit Butter, Salz und Currypulver vakuumieren und bei 85°C im Wasserbad für 30 Minuten garen.

### **Wilder Broccoli von Keltenhof**

12 Röschen wilder Broccoli

40 ml Gemüsebrühe

20 g Butter

1 Spritzer Limettensaft

1 Prise Murray River Salz von Ubena

1 Prise gemahlener Kubebenpfeffer von Ubena

Den Broccoli in Öl scharf anbraten, mit der Brühe ablöschen, Butter und den Limettensaft zufügen und so lange köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdunstet ist.

### **Garnitur**

12 Scheiben gehobelter Broccoli

Micro-Löwenmäulchen von Keltenhof