

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