

GEBRATENER BIO LAMMBAUCH MIT KÜRBISPÜREE, CRANBERRY-KOHLGEMÜSE, CURRYMAYONNAISE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS FLEISCH:

- 400 g Bio Lammbauch
- 13 g Kotányi Pökelfix
(laut Packungsanweisung zubereiten)

FÜRS LAMMJUS:

- 2 EL Kotányi Bio Sonnenblumenöl
- 2 Zwiebel
- 200 g Champignons
- 50 ml Sojasauce
- 125 ml Rotwein
- 2 l Hühnerfond
- 100 g Lammknochen
- 100 g Lammfleisch
- 1 Dose Tomaten
- 3 Kotányi Lorbeerblätter
- 1 EL Kotányi Bio Pfeffer schwarz ganz
- 1 EL Kotányi Bio Koriander ganz
- 1 EL Kotányi Senfkörner ganz
- 1 EL Kotányi Fenchel ganz
- 1 EL Kotányi Wacholderbeeren ganz
Salz zum Abschmecken

FÜR DAS KÜRBISPÜREE:

- 1 Hokkaidokürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL braune Butter
Salz zum Abschmecken

- #### FÜR DIE GARNITUR:
- 100 g Senfsalat
 - 2 EL Kotányi Bio Cranberry Balsamapfelsessig
 - 4 EL Kotányi Bio Sonnenblumenöl

FÜR DIE GEWÜRZMISCHUNG:


- 20 g Kotányi Meersalz
- 20 g Brauner Zucker
- 15 g Kotányi geräucherter Pfeffer ganz (angeröstet, zerkleinert)
- 12 g Kotányi Bio Koriander ganz (angeröstet, zerkleinert)
- 2 g Kotányi Chili Peperoncini geschrotet
- 2 g Kotányi Bio Knoblauch granuliert
- 2 g Kotányi Wacholderbeeren ganz (angeröstet, zerkleinert)

FÜR DAS CRANBERRY-KOHLGEMÜSE:

- 100 g Kohlsprossen
- 50 g Rosscoff Zwiebel
- 2 EL Cranberrys
- 70 ml Kotányi Bio Cranberry Balsamapfelsessig
- 250 ml Wasser
- 25 g Zucker
- 25 g Salz
- 1 EL geröstete Erdnüsse

FÜR DIE CURRY-MAYONNAISE:

- 1 pasteurisiertes Ei
- 100 ml Kotányi Bio Sonnenblumenöl
- 1 EL Kotányi Bio Curry
- 1 TL Kotányi Cumin gemahlen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Reissessig
- 1 TL Mirin
- Salz zum Abschmecken
- Kotányi Bio Chilimühle zum Abschmecken

ZUBEREITUNG AUF
DER NÄCHSTEN SEITE 

GEBRATENER BIO LAMMBAUCH

MIT KÜRBISPÜREE, CRANBERRY-KOHLGEMÜSE, CURRYMAYONNAISE

ZUBEREITUNG

FÜR DEN LAMMBAUCH Pökelfix mit Wasser mischen und den Lammbauch darin 3 Tage einlegen. Danach mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit der Gewürzmischung würzen, vakuumieren und bei 65 °C 24 Stunden im Wasserbad garen.

FÜRS LAMMJUS Zwiebel anschwitzen, Champignons begeben und goldbraun rösten. Fleisch und Knochen im Rohr bei 160 °C ebenfalls goldbraun braten, anschließend dem Gemüse begeben, mit Rotwein ablöschen. Einen Schuss Sojasauce dazu geben und mit Hühnerfond angießen. Gewürze und Dosentomaten begeben und einkochen. Zum Schluss abpassieren, abschmecken, mit Butter montieren.

FÜR DIE CURRYMAYONNAISE mit dem Stabmixer Ei und Sonnenblumenöl zur Mayonnaise aufziehen. Alle weiteren Zutaten zur Mayonnaise geben, gut durchmischen und abschmecken.

FÜR DAS KÜRBISPÜREE Zwiebel und Knoblauch langsam anschwitzen, Kürbis dazu geben und weich schmoren. Danach fein pürieren und mit brauner Butter und Salz vollenden.

FÜR DIE CRANBERRY-KOHLSPROSSEN die Kohlsprossen vierteln, Perlzwiebel halbieren und alles zusammen anbraten. Cranberrys waschen. Cranberry Balsamapfelessig, Wasser, Zucker, Salz zu einer Marinade verrühren und Cranberrys darin vakuumieren.

Es darf angerichtet werden: Den Lammbauch im Wasserbad 15 Minuten bei 65 °C erwärmen, danach auf beiden Seiten scharf anbraten, aufschneiden und auf den Teller setzen.

Vom Kürbispüree eine Nocke abstechen, am Teller platzieren und die Currymayonnaise punktuell anrichten.

Die gebratenen Kohlsprossen mit den Cranberrys und Erdnüssen ausgarnieren.

Zum Schluss den Lammbauch mit Lammjus angießen und mit Senfsalat vollenden.

Rezept vom 3-Haubenkoch MARCO GANGL

Himmelreich

RESTAURANT
AM WAGRAM

Ortsstraße 4
3701 Zaußenberg am Wagram
office@restaurant-himmelreich.at
restaurant-himmelreich.at