



exklusiv für
Nittardi
von Sternekoch
Andreas Krolik**

Vogelsberger Lammrücken

mit Fenchel-Kräuterkruste, Jus mit geräucherter Paprika, grüner Spargel, Auberginencreme und Paprikachutney

von Andreas Krolik,
*Chefkoch im Restaurant Lafleur** in Frankfurt am Main*

Rezept für 4 Personen:

Für den Lammrücken:

- 600g Lammrücken ohne Knochen mit noch dünner Fettschicht drauf diese kreuzweise vom Metzger leicht einschneiden lassen (Knochen gehackt und Abschnitte für die Sauce mitgeben lassen)
- Je 1 Thymian und Rosmarinzweig, 1 angebrückte Knoblauchzehe
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Olivenöl Oliva di Nittardi

Die Zubereitung des Lammrückens sollte ca. 20-25 Minuten vor dem Servieren beginnen.

Den Lammrücken würzen und sofort in einer heißen Pfanne auf der Fettseite zuerst ca. 1 Minute goldbraun anbraten, wenn nötig, mit einer weiteren Pfanne leicht beschweren, damit sich der Lammrücken nicht verbiegt bedingt durch die Fettschicht. Danach noch von allen anderen Seiten jeweils ca. 20 Sekunden anbraten. Thymian, Rosmarin und Knoblauch mit in die Pfanne geben, einmal durchschwenken, Lammrücken mit den Kräutern und Knoblauch zusammen auf ein Backblech oder Gitter legen und für ca. 6-8 Minuten in den 80°C vorgeheizten Backofen geben. Die Kerntemperatur sollte zwischen 50 - 52°C betragen, anschließend sofort aus dem Ofen nehmen, den Rücken nochmal wenden und 5 Minuten ruhen lassen. Den Backofen zwischenzeitlich auf Grillstufe mit maximaler Hitze stellen.

Den fertig gegarten Lammrücken zum Schluss mit der Kruste belegen und im Ofen unter dem Grill kurz gratinieren, ca. 1 Minute, danach aus dem Ofen nehmen, nochmal 1 Minute ruhen lassen, in 4 gleichmäßige Stücke portionieren und sofort servieren.

Für die Lammsauce ca. 500 ml (am besten schon am Vortag kochen):

- 0,5 kg Lammknochen beim Metzger vorbestellen oder die vom gekauften Lammrücken verwenden
- 250 g Lammabschnitte und Parüren
- 200g Zwiebeln oder Schalotten geschält und in ca. 2cm gewürfelt
- 80 g Sellerie gewaschen und in ca. 2 cm gewürfelt
- 80 g Karotten gewaschen und in ca. 2 cm gewürfelt
- 100 g Champignons abgebrüstet und in Scheiben geschnitten
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 2 Stück sehr reife San Marzano Tomaten groß gewürfelt
- 30 g Tomatenmark
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver süß – nicht die scharfe

Variante benutzen! (Pimenton de la vera im Gewürzladen oder online Versand erhältlich)

- 0,5 l kräftiger dunkler Rotwein
- 10 zerdrückte weiße Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1,5 Liter Lammfond (alternativ Kalbsfond)
- 3 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige
- Erdnussöl oder Butterschmalz zum anbraten
- Salz, Pfeffer
- 2-3 EL angerührte Speisestärke

Knochen und Parüren mit etwas Bratööl/Butterschmalz in einer Schmortopfanne bei ca. 220°C - 240°C im Backofen mit Umluft ca. 25 Minuten braun anrösten unter gelegentlichem Umrühren, aus dem Ofen nehmen, überschüssiges Fett vorsichtig abgießen, auf den Herd stellen, alle Gemüsewürfel und Champignons, (außer den Tomaten) zugeben und bei voller Hitze weiterrösten, Tomatenmark zugeben, weiterrösten, mit Teil vom Rotwein ablöschen, damit sich der Bratensatz am Schmortopfboden löst, dann einkochen, bis der Rotwein komplett eindampft ist, wieder mit etwas Rotwein ablöschen und Bratensatz vom Boden mit einem Metallspatel abschaben, diesen Vorgang 2-3 Mal wiederholen, bis der Rotwein verbraucht ist.

Tomaten, Knoblauch, Pimenton de la Vera und Pfefferkörner zugeben, mit dem Fond aufgießen, die Lorbeerblätter zugeben, aufkochen, bei milder Hitze ca. 2 h ziehen lassen, regelmäßig abfetten und abschäumen, Thymian, Rosmarin zugeben und ca. 20 Minuten darin ziehen lassen. Anschließend durch ein sehr feines Sieb oder Passiertuch gießen und zurück in einen Topf geben, dann auf ca. 0,5 l einkochen, falls nötig mit Salz und Pfeffer leicht nachwürzen und je nach gewünschter Konsistenz mit etwas angerührter Speisestärke abbinden, weitere 5 Minuten köcheln lassen, nochmals abschäumen, fertig.

Für die Fenchel-Kräuterkruste (kann schon einige Tage vorher gemacht werden):

- 2g Fenchelsamen gemahlen
- 80g Panko (Asialaden) alternativ Paniermehl
- 10g kalte, gezupfte, gewaschene, abgetrocknete Blatt-petersilienblätter
- Alles zusammen in einem Standmixer / Thermomix auf voller Stufe zu grüner Masse mixen/mahlen, dabei aufpassen, dass die Masse nicht warm wird.

- 200g wachsweiche Butter (1h bei Raumtemperatur rauslegen sollte genügen)

- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Prise scharfes Paprikapulver

- Je 1 EL gezupfte fein geschnittene Estragon Blätter und fein geschnittener Kerbel

Weiche Butter mit den Kräutern in Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, mit Meersalz, Paprika und Pfeffer würzen.

Die grüne Panierbrotmischung in die aufgeschlagene Kräuterbutter untermischen, nochmals nachwürzen, falls nötig und in eine geeignete Form/Schale ca. 4 cm hoch einstreichen, mindestens 6 h im Kühlschrank kaltstellen/fest werden lassen, dann in ca. 3-4 mm Scheiben schneiden, kaltstellen und das gegarte Lamm damit kurz vor dem Servieren gratinieren.

Tipp: Die Kruste ergibt mehr, als man für 4 Personen benötigt, kann aber sehr gut als Blöcke und gut verpackt auf Vorrat eingefroren werden.

Für den grünen Spargel:

- 16 Stangen grüner Spargel (am besten aus der Region)

- Salz

- 1 EL Olivenöl Oliva di Nittardi, 25 g Butter

- 1 TL fein geschnittener Kerbel und Estragon gemischt

Den grünen Spargel etwa 2/3 schälen, (der obere Teil der Schale bis zum Spargelkopf ist zart) und die letzten 2 cm abschneiden, entfernen

Den geschälten Spargel in genügend sprudelnd, kochendem, gut gesalzenem Wasser 2-3 Minuten mit noch leichtem Biss kochen, anschließend sofort für 1 Minute in Eiswürfelwasser abschrecken, anschließend auf Küchenpapier gut abtropfen und das untere Drittel der Stangen abschneiden, längs vierteln und in ca. 5mm Würfel schneiden.

Für die Auberginencreme:

- 500g Aubergine grob gewürfelt

- 100g Schalottenjulienné

- 2 Knoblauchzehen geschnitten

- 5g milde Peperoni

- 20 Stück Rosmarinnadeln

- 80ml Olivenöl Oliva di Nittardi

- 60ml Geflügel fond

- Meersalz, Saft von 1/4 Zitrone

- Prise Kreuzkümmel gemahlen

Auberginenwürfel im Olivenöl mit etwas Barbe anbraten, ca. 2-3 Minuten, etwas Meersalz zugeben, die Schalotten, Peperoni und Knoblauch ebenfalls dazu, alles zusammen noch ca. 5 Minuten in der Pfanne weiter anschwitzen, Rosmarin zugeben, Brühe angießen mit Deckel oder Alufolie bedecken und 15 Minuten im

200°C vorgeheizten Backofen schmoren, Deckel/Folie entfernen und auf dem Herd einkochen, bis sämtliche Flüssigkeit weg und die Masse kompakt wird – Vorsicht dass die Masse nicht dabei anbrannt, mit Meersalz, Kreuzkümmel, Zitronensaft abschmecken, anschließend gesamte Masse mit dem Öl in der Pfanne, im Thermomix oder mit einem Pürierstab zu einer feinen Creme mixen, fertig.

Für das Paprikachutney:

- 20 g geschälte Schalotten in feine Würfel

- 220 g geschälte rohe, rote Paprika in ca. 4 mm geschnitten

- 25 ml Weißwein

- ½ TL fein geriebener, geschälter Ingwer

- 1 Messerspitze fein gehackte Chilischote

- 1 EL Apfelessig naturtrüb

- 1,8 g Meersalz

- 3,5 g Zucker

- 20 ml Olivenöl Oliva di Nittardi

- 15 g Tomatenmark

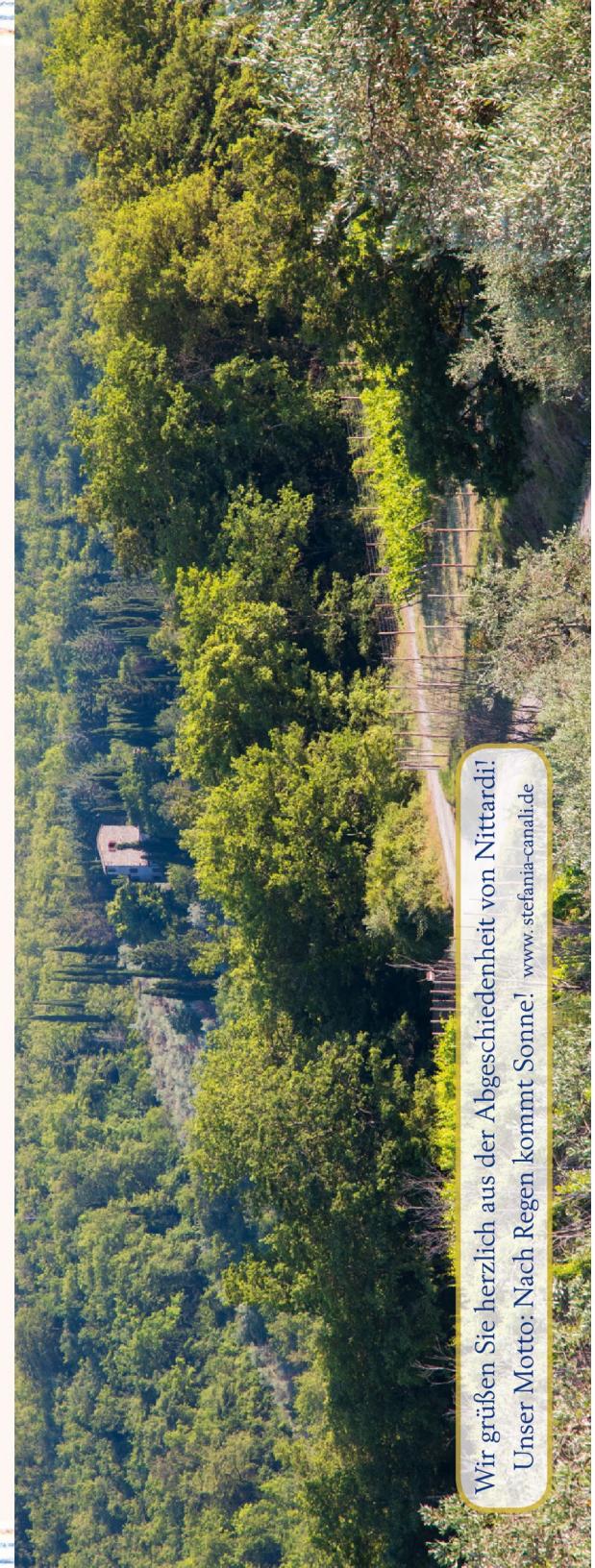
Paprikawürfel mit Weißwein und Essig, dem Ingwer, Chilli, Salz und Zucker 24 h marinieren. Schalotten in Olivenöl farblos anschwitzen, Tomatenmark zugeben und den marinierten Paprika dazugeben. Alles zusammen ca. 45 Minuten langsam zu marmeladiger Konsistenz einkochen, nachwürzen, wenn nötig, fertig.

Anrichten:

Lamm wie siehe oben zubereiten, zwischenzeitlich Paprikachutney und Auberginencreme wieder erhitzen, die Spargelwürfel mit der Butter und den Kräutern in einem Topf erwärmen und glasieren, die Spargelspitzen im Olivenöl leicht anbraten und anschließend alles schön auf Tellern nach Belieben anrichten oder Sauce angießen und sofort servieren.

Tipp: Das ist eine leichte Frühlingsvariante für Lamm, wer es etwas deftiger möchte, kann alternativ zur Auberginencreme auch Polenta, Römische Nocken oder auch Risotto servieren.

Alles Gute für Nittardi.
Herr Jürgen, Andrea Wolff



Wir Grüßen Sie herzlich aus der Abgeschiedenheit von Nittardi!

Unser Motto: Nach Regen kommt Sonne! www.stefania-canali.de