

Lamm-Karree, Rotwein-Jus, Butternuss-Kürbis, Apfel

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

1 Lammrücken mit 4 Stielen	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Jus:

3 EL getrocknete Cranberrys	75 ml trockener Rotwein	30 ml Gemüsefond
1 TL Stärke	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Kürbispüree:

200 g Butternusskürbis	1 Limette, 1 EL Saft	100 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kürbis-Rösti:

300 g Butternusskürbis	200 g Kartoffeln	1 TL Stärke
1 Ei	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Apfel:

2 Äpfel	1 Orange	1 Spekulatiuskeks
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	1 TL Grüntee-Blätter	1 EL Butter

Für den Lammrücken: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lammrücken vorsichtig vom Knochen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Öl und angedrücktem Knoblauch rundum scharf anbraten. Im Ofen auf ein Gitter legen und langsam gar ziehen lassen. Das Fleisch dem Ofen nehmen und noch etwas ruhen lassen. Den Lammrücken in gleichmäßige Tranchen schneiden.

Für die Jus: 1 TL Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die Cranberrys dazugeben und mit Zucker leicht karamellisieren.

Stärke darüber streuen, mit Rotwein ablöschen und kräftig reduzieren. Gemüsefond angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit übriger Butter aufmontieren.

Für das Kürbispüree: Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Kürbis von den Enden befreien, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entnehmen.

Den Kürbis in Sahne, Limettensaft und Zucker kräftig kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer cremig pürieren.

Für die Kürbis-Rösti: Den Kürbis von den Enden befreien, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entnehmen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und zusammen mit dem Kürbis auf einer Vierkantreibe grob raspeln. Stärke und Ei unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Masse in einem etwa 8 cm großen Ring als Reibekuchen goldgelb ausbacken.

Für den Apfel: Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Von der Orange einige Zesten abziehen.

Butter in einem Topf aufschäumen und die Äpfel mit Orangenzesten, Zucker und gestoßenem Spekulatius kräftig rösten.

Den Grüntee in eine Räucherpistole geben. Das Apfelchutney unter einem Glas anrichten, den Rauch unter das Glas geben, abdecken und etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, übrige Sauce a part anrichten und servieren.

Jan Klose am 04. Dezember 2018