

Lamm-Rücken, Kartoffel-Mantel, Kürbis-Spaghetti, Zucchini

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

1 Lammrücken mit 4 Stielen	1 Scheibe Toastbrot	2 große Kartoffeln
1 Karotte	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	1 EL mittelscharfer Senf
4 Zweige glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	300 ml neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kürbis-Spaghetti:

$\frac{1}{2}$ Butternusskürbis	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
--------------------------------	---------------	---------------

Für die tomatisierten Zucchini:

2 Zucchini	100 g passierte Tomaten	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	Zucker, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Schalotten:

200 ml trockener Rotwein	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
50 g kalte Butter	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Lammrücken:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Toast, Senf, Karotten, Sellerie, Petersilie und Olivenöl in einen Mixer geben und zu eine homogenen Masse mixen.

Den Lammrücken vorsichtig vom Knochen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Masse einreiben. Die Kartoffel schälen und mit einem Spiralschneider lange Kartoffelspaghetti schälen. Diese fest um den Lammrücken wickeln. Die Rücken in einer Pfanne mit reichlich Öl von allen Seiten kross anbraten.

Im Ofen auf ein Gitter legen und bis zur Kerntemperatur von 54 Grad ziehen lassen.

Das Fleisch dem Ofen nehmen und noch etwas ruhen lassen. Die Rücken in gleichmäßige ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden.

Für die Kürbis-Spaghetti:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die dicken Enden des Kürbis' abschneiden. Die kernlosen Stücke schälen, in einen Spiralschneider einspannen und zu Spaghetti verarbeiten.

Die Kürbis-Spaghetti auf ein Backblech verteilen, salzen und pfeffern und mit Olivenöl beträufeln.

Für etwa 15 Minuten in den Ofen geben und bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen.

Für die tomatisierten Zucchini:

Die Zucchini waschen und grob würfeln. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

Die Schalotte und angerückten Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl glasig braten. Die Zucchiniwürfel kurz mitbraten und die passierten Tomaten dazugeben. Kurz aufkochen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Schalotten:

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Schalotte abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Schalotten und Knoblauch kurz mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und 12 Minuten stark reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 04. Dezember 2018