

Dukkah-Lamm, Soße, wildem Brokkoli, Mandel-Polenta, Chip

Für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachse à 150 g	2 EL Butter	4 Zweige Thymian
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Dukkah-Mischung:

2 EL Haselnusskerne	1 EL Macadamianüsse	1 EL Pinienkerne
2 EL helle Sesamsaat	1 TL schwarze Sesamsaat	2 TL Kreuzkümmel
1 EL Koriandersaat	4 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 TL edelsüßes Paprikapulver	1 EL schwarze Pfefferkörner
2 TL Meersalz		

Für die Sauce:

200 ml Lammfond	4 Zweige Thymian	1 TL Stärke
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für den Brokkoli:

600 g wilder Brokkoli	1 EL Butter	Blütensalz
Pfeffer		

Für die Mandelpolenta:

50 g Polenta	20 g gemahlene Mandeln	350 ml Milch
20 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Chips:

1 große Knolle Topinambur	1 große lila Kartoffel	Meersalz
---------------------------	------------------------	----------

Für das Lamm:

Die Lammlachse waschen, trockentupfen und mit Thymian und etwa 1 EL Butter vakuumieren und bei 57 Grad 25 Minuten im Wasserbad garen.

Die Lammlachse aus der Folie nehmen und kurz, scharf auf beiden Seiten anbraten, salzen und pfeffern.

Für die Dukkah-Mischung:

Minze, Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Nüsse, Kerne, Koriandersaat und Sesam in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Gewürze mit den Kräutern in einen Mörser geben und so zerstoßen, dass sich eine grobkörnige Paste ergibt. Das Lamm in der Dukkah-Mischung wenden.

Für die Sauce:

Die Butter zum Bratensatz geben, mit dem Thymian aromatisieren und mit Lammfond ablöschen. Die Stärke in 1 EL Wasser anrühren und die Sauce cremig binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Brokkoli:

Den wilden Brokkoli unter fließendem, kaltem Wasser abbrausen und trocken schütteln. Die dunkelgrünen, dicken Blätter von den Stielen zupfen und entfernen. Die Stiele in ca. 1 cm breite und die feinen, dünnen Stiele in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, die dicken Stiele vom Brokkoli zugeben und für ca. 1 Minute kräftig anrösten. Die feineren Stiele zugeben und für 1 weitere Minute anrösten. Die Brokkoliblätter zugeben und für 1 Minute mitbraten. Mit Blütensalz und Pfeffer würzen.

Für die Mandelpolenta:

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, 1 TL davon abnehmen und beiseite-

stellen. Mandeln mit Milch, Butter, 1 TL Salz und Pfeffer in einem Topf aufkochen. Die Polenta in die leicht kochende Milch einrieseln lassen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Bei milder Hitze 30 Minuten zugedeckt quellen lassen, dabei mehrmals mit einem Holzlöffel umrühren.

Für die Chips:

Die Fritteuse auf 155 Grad vorheizen.

Topinambur in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden und kurz in die Fritteuse geben, kurz rausgeben und die Temperatur auf 170 Grad erhöhen. Die Chips nochmals in die Fritteuse geben, goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die lila Kartoffeln ebenfalls kross ausbacken und entfetten. Mit Meersalz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Baumgartner am 08. April 2019