

Lamm-Rücken im Kürbiskern-Mantel, Kartoffel-Stampf, Soße

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

400 g Lammrücken (ausgelöst)	100 g Schweinsnetz	3 Scheiben Toastbrot
3 mittelgroße Tomaten	6 schwarze, grüne Oliven	2 Jungzwiebeln
100 g geröst. Kürbiskerne	1 EL Kernöl	1 Ei (Eigelb)
25 g Crème-fraîche	35 ml Milch	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

400 g Hokkaido-Kürbis	400 g mehligk. Kartoffeln	3 Rosmarinzweige
1 Zitrone	75 ml Olivenöl	4 Körner roter Kampotpfeffer
4 Körner Szechuanpfeffer	4 Körner Tellicherry-Pfeffer	Salz

Für den Portweinjus:

250 ml trockener Rotwein	1 TL helle Sojasauce	250 ml roter Portwein
250 ml Kalbsfond	50 g eiskalte Butter	1 Lorbeerblatt
2 Körner Piment	1 Wacholderbeere	1 Stück langer Pfeffer

Für den Lammrücken:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Pfanne erhitzen, Öl zugeben und die Lammrücken kurz rundum anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch kalt stellen. Ei trennen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Toastbrot in der Küchenmaschine zerkleinern. Kürbiskerne dazugeben. Toastbrotbrösel und die Kürbiskerne in einer Schüssel mit Kernöl, Eigelb, Crème fraîche und Milch vermengen und mit Salz, Pfeffer und gehacktem Thymian abschmecken. Schweinsnetz gut ausdrücken und auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Kürbiskernmasse ca. 3 bis 4 mm dick aufstreichen, den Lammrücken auflegen und einrollen. Anschließend in Olivenöl rundum anbraten und im Ofen ca. 10 bis 12 Minuten braten. Fleisch herausnehmen und in Alufolie 4 bis 5 Minuten ruhen lassen. Oliven kleinschneiden. Jungzwiebel putzen, mit Tomaten, Oliven und etwas Thymian in Olivenöl braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Hokkaido-Kartoffelstampf:

Kürbis zerteilen, von Kernen und Fasern befreien und würfeln. Die Stücke auf ein Blatt Backpapier geben, mit dem Olivenöl begießen. Pfefferkörner mörsern. Kürbisstücke salzen und pfeffern und Rosmarinzweige auflegen. Das Backpapier mit Küchengarnt zur Papillote verschließen. Im Backofen bei 250 Grad Umluft ca. 20 Minuten garen.

Kartoffeln schälen, würfeln und in wenig Salzwasser weich kochen.

Die Papillote öffnen, den Rosmarin entfernen und den Kürbis inklusive des Olivenölsuds zu den Kartoffeln geben. Grob zerstampfen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale der Zitrone sehr fein hineinreiben.

Für den Portweinjus:

Rotwein mit den Gewürzen und der Sojasauce in einen Topf geben und einkochen lassen. Portwein dazugeben und die Flüssigkeit erneut einkochen lassen. Kalbsfond dazugeben und wieder einkochen lassen.

Die Gewürze heraus sieben. Butterstücke zur Bindung in die Sauce montieren, diese darf dabei nicht mehr kochen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Nater am 10. September 2019