

Lamm-Kotelett, -Filet, -Bries, Risotto, Morchel-Soße

Für zwei Personen

Für das Kotelett:

1 Lammkotelett	150 g Butterwürfel	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Filet:

150 g Lammfilet	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 EL Butter	Öl	Salz

Für das Bries:

150 g Lammbrises	300 ml Buttermilch	1 Ei
100 g Pankomehl	Mehl	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Graupen:

150 g mittelstarke Graupen	1 Möhre	1 gelbe Paprika
1 rote Paprika	1 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum
50 g Parmesan	500 ml Gemüsefond	500 ml Weißwein
500 ml mildes Olivenöl		

Für die Sauce:

250 g Morcheln	1 Schalotte	300 ml Cognac
200 ml Sahne	500 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für das Kotelett:

Den Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden.

Kotelett von Fett befreien, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen, in Öl mit dem abgeschnittenen Fett scharf anbraten und im Ofen, bei niedriger Temperatur garen lassen. Anschließend in Butter schwenken.

Für das Filet:

Filet mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen, scharf in Öl anbraten und im Ofen bei niedriger Temperatur garen lassen. Zum Schluss in Butter abglänzen.

Für das Bries:

Bries in Buttermilch einlegen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, in Ei und Pankomehl panieren und im heißen Öl frittieren.

Für die Graupen:

Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Basilikum mit Öl, Parmesan und Knoblauch pürieren.

Graupen in Fond und Weißwein aufkochen. Paprika und Möhre schälen, in feine Würfel schneiden und zu den Graupen geben. Graupen vom Herd nehmen und Basilikum-Masse unterrühren.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Morcheln mit Schalottenwürfel anschwitzen, mit Cognac ablöschen, Fond hinzugeben und mit Sahne einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 14. November 2019