

Lamm-Rücken-Kräuter-Rolle mit Portwein-Soße, Ratatouille

Für zwei Personen

Für das Lamm:

1 großer Lammlachs à 400 g	6 dünne Scheiben Pancetta	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone	200 g Parmesan am Stück	100 g Pankobrösel
250 g Süßrahmbutter	150 g Butterschmalz	2 EL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{4}$ Bund Estragon	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	$\frac{1}{4}$ Bund Rosmarin
$\frac{1}{4}$ Bund Oregano	1 TL getrockneten Rosmarin	1 TL getrockneten Thymian
Senfsaat	Piment-d'Espelette	Zitronenpfeffer
Kampot rouge Pfeffer	Maldon Sea Salt	

Für das Ratatouille:

1 Staudensellerie mit grün	1 rote Paprika	1 grüne Paprika
1 gelbe Paprika	1 kleine Zucchini	1 kleine Aubergine
2 Strauchtomaten, ca. 5 cm	Lavendelblüten	2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	1 Dose stückige Tomaten
1 EL Tomatenmark	150 g Butterschmalz	250 ml Olivenöl
1 kl. Flasche Bärlauch Würzöl	Xanthan	1 EL Zucker
Piment d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für die Maisplätzchen:

1 Dose Süßmais à 350 g	1 Ei	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
100 g Butterschmalz	30 g Mehl	1 TL Kartoffelstärke
Muskatnuss	Salz	Kampot rouge Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	3 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Abrieb
200 ml Sahne	1 EL Tomatenmark	200 ml Lammfond
200 ml Wildfond	200 ml kräftigen Rotwein	100 ml roten Portwein
4 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin	1 TL Wacholderbeeren
1 TL gemahlene Piment	250 g kalte Süßrahmbutter	Butter
1 TL Xanthan	Salz	Kampot rouge Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian	1 Zweig Basilikum	Kapuzinerkresse mit Blüten
-----------------	-------------------	----------------------------

Für das Lamm:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Lammlachse längs zu einer flachen Fleischscheibe auf der Aufschnittmaschine (ca. 7 mm dick) als Roulade aufschneiden. Parmesan reiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, im Blitzhacker zerkleinern und mit Pankobrösel, Knoblauch, Zitronenzesten, Parmesan und weicher Butter vermischen.

Kurz in einer Pfanne anrösten.

Fleisch dünn mit Rosmarin, Thymian, Senfsaat, Piment, Piment despelette, Salz und Zitronenpfeffer würzen und dünn mit Senf bestreichen. Nun die Kräutermasse nicht zu dick auf das Lamm streichen.

Zu einer Roulade aufrollen, mit Pancetta umwickeln und fixieren. Kurz in einer Pfanne scharf anbraten und für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Herausnehmen, in Alufolie einwickeln und zur Seite legen.

Für das Ratatouille:

Gemüse waschen, trockentupfen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. In Öl zuerst die Zwiebelstücke hell anschwitzen und dann die Paprikastücke dazugeben.

Nun das restliche Gemüse, Lavendelblüten, Knoblauch und Piment despelette, Salz und Pfeffer zufügen, kurz mischen und bei reduzierter Hitze Röstaromen entstehen lassen.

Stückige Tomaten mit Tomatenmark mischen und dem Gemüse zugeben. Köcheln lassen, jedoch sollte alles noch Biss haben.

Für die Maisplätzchen:

Mais im Sieb abtropfen lassen und etwas Maiswasser auffangen. Aus Ei, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Maiswasser einen dickflüssigen Teig anrühren und mit dem Mais vermischen.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Setzringe hineinstellen und mit der Masse ca. 1,5 cm hoch befüllen. Nachdem die Unterseite goldbraun angebraten ist, die Setzringe drehen und die Masse nach unten in die Pfanne drücken. Nach dem Braten auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmhalten. Mit dem Flambierer kurz vor dem Servieren abflämmen.

Für die Sauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Beide im Topf in Butter etwas Farbe nehmen lassen, zwei EL Tomatenmark darin anschwitzen, mit Rotwein und Portwein ablöschen und reduzieren lassen.

Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lamm- und Wildfond zufügen, dann Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren, gemahlene Koriandersaat und gemahlene Piment zugeben und reduzieren. Ein Stück Zitronenschale mitkochen.

Abseihen und zurück in den Topf geben. Xanthan zufügen und mit einem Stabmixer aufschlagen.

Nun bei geringer Temperatur mit eiskalter Butter aufmontieren.

Final mit Sahne, Salz, rotem Pfeffer, Zitronenpfeffer, gemahlenem Thymian und Rosmarin abschmecken.

Für die Garnitur:

Ratatouille mit frischem Thymian, Basilikum, Kapuzinerkresse und Blüten dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wilfried Neudecker am 23. Juni 2020