

Lamm-Lachse im Tramezzini-Mantel, Rotwein-Schoko-Soße

Für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachse	6 Sch. dünner Schinken	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Farce:

200 g Kalbschnitzel	50 g Babyspinat	150 ml kalte Sahne
4 Eiswürfel	Salz	Pfeffer

Für den Tramezzini-Mantel:

4 Scheiben Tramezzini	Butterschmalz
-----------------------	---------------

Für die Rotwein-Schoko-Soße:

30 g Zartbitterschokolade, 70%	2 EL Preiselbeeren	200 ml Rotwein
4 EL Rinderfond	Zucker	Salz

Für das Süßkartoffelpüree:

400 g Süßkartoffeln	½ Zitrone, davon Saft	250 ml Kokosmilch
1 EL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Orangen-Gel:

2 Orangen, (Saft, Abrieb)	20 g Zucker	5 g Agar Agar
---------------------------	-------------	---------------

Für die Garnitur:

Pfefferkörner	Krause Petersilie
---------------	-------------------

Für das Lamm:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammlachse von der Silberhaut befreien und bei sehr hoher Hitze in Butterschmalz für maximal 2 Minuten pro Seite anbraten. Danach sofort aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schinken auslegen und die Lammlachse darin ausrollen.

Für die Farce:

Das rohe Kalbfleisch grob würfeln und gemeinsam mit dem Spinat und den Eiswürfeln in einen Multizerkleinerer geben. Dazu eine Prise Salz und Pfeffer geben. Zutaten für ca. 20-30 Sekunden mixen und langsam die kalte Sahne zufügen. So lange weitermixen bis eine feine, cremige Konsistenz entsteht. Farce darf nicht vom Löffel fallen. Danach in eine Schüssel geben und kaltstellen.

Für den Tramezzini-Mantel:

Tramezzini-Scheiben plattrollen und auf einer Seite dünn mit der Farce bestreichen. In Schinken gewickelte Lammlachse in Tramezzinibrot einwickeln. Am Ende das überstehende Brot ggf. abschneiden. Die Enden vorsichtig zusammendrücken.

Etwas Butterschmalz bei mittlerer bis hoher Temperatur in einer Pfanne schmelzen und die Lamm-Röllchen rundherum knusprig braten. Danach auf ein Backblech legen und im Ofen 8-10 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad nachgaren.

Für die Rotwein-Schoko-Soße:

Rotwein auf ca. 80 ml einreduzieren. Dann Rinderfond, Preiselbeeren, Schokolade und eine Prise Salz hinzugeben und bei sehr niedriger Temperatur einrühren, bis alles verbunden ist und man eine sirupartige Konsistenz erhältst. Am Ende gegebenenfalls mit Salz und Zucker abschmecken. Sauce passieren.

Für das Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffeln schälen und in Wasser ca. 20 Minuten weichkochen.

Süßkartoffeln abseihen, zurück in den Topf geben. Kokosmilch und Butter hinzufügen und stamp-

fen.

Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und durch ein Sieb streichen.

Für das Orangen-Gel:

Orangen halbieren und auspressen, sodass 200 ml Saft entstehen.

Orangensaft mit Zesten einer Orange sowie Zucker verrühren und einmal kurz aufkochen. Herd ausschalten und das Agar Agar einrühren.

Abkühlen und fest werden lassen. Dann mit dem Stabmixer zu einem feinen Gel mixen. Sollte die Konsistenz zu fest geworden sein und nicht zum Gel werden, einfach einen Esslöffel warmes Wasser zugeben, bis die Konsistenz schön cremig wird. Danach in einen Spritzbeutel geben.

Für die Garnitur:

Gericht mit Pfeffer und Petersilie garnieren.

Marie-Louise Hüneke am 26. April 2023