

Lamm-Rücken, Preiselbeersöße, Rösti-Zucchini-Türmchen

Für zwei Personen

Für das Lamm:

1 ausgel. Lammrücken, 200 g	1 Knoblauchzehe	100 g Butterschmalz
1-2 Zweige Rosmarin	1-2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Für das Rösti-Zucchini-Türmchen:

200 g mehligk. Kartoffeln	1 gelbe Zucchini	1 grüne Zucchini
1 Zitrone, Abrieb	2 Eier	100 g Schmand
100 g Butter	10 Halme Schnittlauch	1-2 Zweige Petersilie
Öl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Salatherz:

1 Salatherz	50 g Butter	Salz, Pfeffer
-------------	-------------	---------------

Für die Sauce:

50 g Preiselbeeren	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1-2 Orangen, Saft
Butter	100 ml Rotwein	150 ml Lammfond
Salz	Pfeffer	

Für das Lamm:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch andrücken. Rosmarin und Thymian zusammenbinden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian ringsherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in den Ofen geben und bis zur Kerntemperatur von 58°C garen.

Für das Rösti-Zucchini-Türmchen:

Kartoffeln schälen, reiben und gut entwässern. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dann die Eier trennen und die Eigelbe zu den Kartoffeln geben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenfalls dazugeben. Die Masse gut mischen und kurz ziehen lassen.

Reichlich Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Rösti-Pattys formen und knusprig ausbacken. Zucchini waschen. Jeweils eine 1 cm dicke Scheibe abschneiden (am besten aus der Mitte) und diese in einer Grillpfanne rösten. Die Zucchini soll Biss behalten, aber gleichzeitig ein schönes Grillmuster bekommen.

Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schmand mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb vermischen. Ein Türmchen bauen aus dem einen Rösti, der grünen Zucchinischeibe, Schmand, der gelben Zucchinischeibe, Schmand und dem zweiten Rösti.

Für das Salatherz:

Salatherz waschen und trockenschleudern. In zwei Hälften schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Salatherz kurz anbraten, sodass es knackig bleibt.

Für die Sauce:

Butter in einem Topf zerlassen. Schalotte abziehen, sehr fein hacken und zur Butter geben. Glasig braten. Dann mit dem Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und dann den Fond hinzugießen. Einreduzieren lassen.

50 ml Orangensaft auspressen und hinzugeben. Weiterköcheln lassen.

Preiselbeeren dazugeben und kurz mitkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Patrick Sommer am 14. Oktober 2024