

Lamm-Rücken mit Schafsmilch-Gnocchi und Tomaten-Sugo

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

800 g Lammrücken	500 g Lammkarree	400 ml Lammfond
200 ml Rotwein	2 EL Olivenöl	4 Zweige Thymian
Butter	kalte Butter	Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für die Gnocchi:

1 kg halbfestk. Kartoffeln	300 g Fetakäse	50 g Parmesan
1 Vollei	1 Eigelb	200 g Mehl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Tomatensugo:

500 g reife Kirschtomaten	2 Orangen	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 kleine Knolle Ingwer	150 ml Tomatensaft
1 EL weißer Balsamicoessig	30 g brauner Zucker	1 Bund Basilikum
Olivenöl	Salz	

Für die Oliventapenade:

100 g Kalamata-Oliven	2 Anchovi Filets	2 EL Jordan-Olivenöl
-----------------------	------------------	----------------------

Für die Garnitur:

8 Kirschtomaten	1 Scheibe Roggenbrot	Olivenöl
-----------------	----------------------	----------

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lammrücken waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und auf beiden Seiten kräftig in Olivenöl anbraten. Wenn das Fleisch goldbraun ist, aus der Pfanne heben. Lammrücken mit Butterflocken belegen. Thymian abrausen und trockenwedeln. Eine Pfanne mit frischem Thymian auslegen und darauf das Fleisch geben und bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad im Ofen garen.

Lammkarrees waschen, trockentupfen, in die Pfanne geben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Dann mit Fond auffüllen und etwas einköcheln lassen, zum Ende mit zwei Esslöffel kalter Butter montieren und ggf. mit etwas Stärke abbinden.

Für die Gnocchi:

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Ein Ei trennen und Eigelb auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Msp.

auffangen. Kartoffeln waschen, schälen und weichkochen. Mit einem Kartoffelstampfer oder besser noch Kartoffelpresse die Kartoffeln zerdrücken und abkühlen lassen. Kartoffelmasse mit dem Ei, Eigelb, Mehl, Muskat und 1 Prise Salz verrühren und zu einem festen Teig kneten. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, die Rolle in Stücke schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Mit einer Gabel Rillen in die Gnocchi drücken und die Gnocchi bei schwacher Hitze für etwa 5 Minuten im Wasser ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind die Gnocchi fertig.

Feta erwärmen und die fertig gegarten Gnocchi 5 Minuten vor dem Anrichten darin schwenken. Parmesan reiben und zu den Gnocchi geben.

Manchmal lesen Sie auf der Kartoffelpackung Nach der Ernte behandelt. Davon sollten Sie die Finger lassen, denn dann wurden die Kartoffeln für die Einlagerung mit einem Anti-Faulmittel behandelt.

Für den Tomatensugo:

Kirschtomaten waschen, trockentupfen, halbieren, dann die Schalotten, Ingwer und Knoblauch abziehen und alles in sehr feine Würfel schneiden.

Schalotten, Ingwer und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Nun mit braunem Zucker kurz karamellisieren. Mit Tomatensaft ablöschen. Danach die Tomatenhälften hinzugeben, die Pfanne mit Pergamentpapier bedecken und ca. 15 Minuten in den Backofen schieben. Orangen unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Nach der Garzeit die Tomatenmischung leicht zerstoßen und mit Essig, Olivenöl, Salz und Orangenabrieb abschmecken. Zum Schluss das Basilikum abrausen, trockenwedeln und fein hacken und zusammen hinzugeben und vermengen.

Für die Oliventapenade:

Oliven und Anchovi-Filets klein schneiden und mit Olivenöl vermengen.

Für die Garnitur:

Kirschtomaten blanchieren, enthäuten und in Olivenöl schwenken.

Brotscheibe in einer Pfanne mit Olivenöl rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

kuechenschlacht.zdf.de

Nelson Müller am 02. April 2020