Lammroulade mit Apfelküchlein

Gesamtzeit: 2 h 20 min

Aktivzeit: 1 h 30 min

Anspruchsvoll



Zutaten

für 4 Personen

4 Stück Huft vom Schweizer Lamm à ca. 140 g
25 g Mostbröckli vom Schweizer Lamm
6 Stück Mangoldblätter

Lammfarce

50 g Leber vom Schweizer Lamm
5 g Weissbrot, getrocknet
2 EL Rahm
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Anispulver
Nelkenpulver

Apfelküchlein

4 mittelgrosse Jägeräpfel
30 g Mehl
1 l HOLL-Rapsöl

Bierteig

150 g Mehl
0.5 TL Salz
1.5 dl dunkles Bier
2 Stück Eigelb
1 TL Öl
2 Stück Eiweiss
1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

Meerrettichschaum

2 dl	Vollrahm
30 g	Meerrettich, frisch
	Salz
	Pfeffer
560 g	Sellerie, ungerüstet
25 g	Butter

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1234	kcal
46 g	Eiweiss
58 g	Kohlenhydrate
87 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Tipp

Mit der Lammfarce sparsam umgehen, es verhindert das Aufplatzen beim Braten der Roulade. Die Roulade auspacken, mit Salz und Pfe?er würzen und in einer auf ca. 200 °C vorgeheizten Pfanne rundherum anbraten.

Zubereitung

1. Für die Lammfarce die Leber von Sehnen befreien, Leber und Weissbrot in mittelgrosse Würfel schneiden, anfrieren lassen. Rahm und Gewürze mit der angefrorenen Mischung mischen, in der Küchenmaschine oder im Blender fein mixen. Lamm-Mostbröckli dünn aufschneiden.

2. Das Fleisch von Sehnen befreien, Mangoldblätter blanchieren dann in Eiswasser abschrecken.

3. Ca. ¼ dünn geschnittenes Lamm-Mostbröckli auf ein Stück Frischhaltefolie legen, danach den abgetrockneten Mangold und die Farce so belegen, dass zwischen dem Fleisch und dem Mangold die Farce ist. Mit Hilfe der Klarsichtfolie das ganze aufrollen. Dies sollte 4 Stück Rouladen ergeben. Wichtig ist, dass alles fest zusammengerollt ist – je weniger Luft in der Roulade, desto besser. Die Rouladen vakuumieren und bei 53–57 °C während 50 Minuten im Wasserbad schwimmen lassen.

4. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Bier mit Eigelb und Öl verquirlen, diese Mischung zum Mehl hinzufügen und das Ganze zu einem glatten Teig rühren. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen, nach der Wartezeit das steif geschlagene Eiweiss sorgfältig darunterheben.

5 Vollrahm schlagen, bis er dick?üssig ist und mit dem frisch gera?elten Meerrettich mischen, abschmecken. Sellerie rüsten, in verschiedenen Würfelgrössen schneiden, im Salzwasser blanchieren, danach langsam in Butter anbraten und würzen.

6 Das hoch erhitzbare Öl auf 170 °C erwärmen. Die Äpfel ungeschält in 1.5 cm grosse Scheiben schneiden, das Kerngehäuse herausschneiden. Scheiben zuerst in Mehl wenden, danach durch den Bierteig ziehen, vorsichtig in das heisse Öl legen und goldbraun frittieren, abtrocknen.

7 Meerrettichschaum auf den Apfelküchlein drapieren, die Roulade quer aufschneiden, Sellerie verteilen. Den Teller mit dem frisch geraffelten Meerrettich, den Solaristrauben und den Kräutern ausgarnieren.