

Das Siegerrezept von Alexandra Knutti

# DR PETERLI FUETERET SIR FLAMME E APRIKOSE

*Eine Variation von Schweizer Lamm mit Dörraprikose und Petersilie*



*Alexandra Knutti,  
Stiftung für Betagte, Münsingen*

## Kochwettbewerb 2017

**LA CUISINE  
DES JEUNES**

Offizieller Partner  
**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

Offizieller Medienpartner  
**HOTELLERIE  
GASTRONOMIE ZEITUNG**



**Der feine Unterschied.**

## Das Siegerrezept von Alexandra Knutti

### Rezept für 4 Personen

#### Menge Zutaten

##### **Sous-vide gegarter Emmentaler Lammrücken**

250 g	Rücken vom Emmentaler Lamm
300 g	Wasser
30 g	Salz
8 g	Senfpulver
8	Wacholderbeeren
1	Nelke
1	Lorbeerblatt
½	Zitrone
20 g	High-Oleic-Sonnenblumenöl
	Salz
	Schwarzer Pfeffer

##### **Knusper aus Petersilie und Beurre Noisette**

20 g	Butter
50 g	Toastbrot
10 g	frische Petersilie
4 g	Salz
2 g	Pfeffer
1 g	Zitronenzesten

##### **Gezupfte Emmentaler Lammschulter mit Cipollotti**

200 g	Schulter vom Emmentaler Lamm
30 g	Cipollotti / Frühlingszwiebeln
5 g	Salz
2 g	Pfeffer
20 g	High-Oleic-Sonnenblumenöl
50 g	Zwiebeln
50 g	Karotten
30 g	Tomatenpüree
200 g	Rotwein
600 g	Lammfond
¼	Zimtstange
1	Lorbeerblatt
1	Nelke
1	Kardamom
5	schwarze Pfefferkörner
5	Koriandersamen
5 g	Zucker
20 g	dunkler Balsamico

##### **Eingelegtes Zwiebelsegment**

8 St.	Perlzwiebeln, geschält
50 g	Zucker
100 g	weisser Balsamico
10 g	Senfkörner
1	Nelke
1	Sternaniszacken

##### **Gedämpftes Brötchen mit Dörraprikose**

30 g	Dörraprikosen
200 g	Weissmehl
6 g	Zucker
4 g	Salz
1 g	Backpulver
6,5 g	frische Hefe
35 g	Schafmilch
65 g	Wasser
20 g	High-Oleic-Sonnenblumenöl

##### **Zungensalat mit Dörraprikose**

1	Zunge vom Schweizer Lamm
30 g	Dörraprikosen
20 g	Schalotte
5 g	Schnittlauch
1	weisses Gänseblümchen
1	Lorbeerblatt
5	Wacholderbeeren
1	Nelke
3 g	Senfsamen
8	Koriandersamen
1	Kardamom
5	Pfefferkörner
5 g	Senf grob
10 g	Salz
1500 g	Wasser
5 g	weisser Balsamico
10 g	Olivenöl
20 g	Kochsud
	Salz, Pfeffer
12 St.	Petersilienkresse

##### **Kartoffelboden**

150 g	Butter
4	grosse, festkochende Kartoffeln
5 g	Salz
1 g	Pfeffer
30 g	Cognac

##### **Gebackene Petersilienwurzel**

1	Knoblauchzehe
4	kleine Petersilienwurzeln
10 g	High-Oleic-Sonnenblumenöl
5 g	Salz
2 g	Pfeffer
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
20 g	Butter

##### **Petersilienwurzel-Püree**

150 g	Petersilienwurzeln
40 g	Zwiebeln
100 g	Schafmilch
100 g	Gemüsefond
5 g	Salz
2 g	Pfeffer
60 g	Rahm
5 g	Zitronensaft

##### **Dörraprikosen-Coulis mit Fetaschnee**

100 g	Dörraprikosen
20 g	Feta
150 g	Orangensaft
10 g	Zitronensaft

##### **Petersilienöl-Sauce**

80 g	glatte Petersilienblätter, gezupft
150 g	Rapsöl
100 g	Butter
40 g	Rahm
8 g	Eigelb
10 g	Zitronensaft
1 g	Cayennepfeffer
3 g	Zucker
1 g	Muskatnuss, gerieben
5 g	Salz
2 g	Pfeffer

## Das Siegerrezept von Alexandra Knutti

### Zubereitung und Präsentation

#### **Sous-vide gegarter Emmentaler Lammrücken**

Den Lammrücken parieren. Wasser mit Salz einmal aufkochen. Senfpulver, Wacholder, Nelken, Lorbeer und emincierte Zitrone begeben und auskühlen lassen. Den Lammrücken im Gewürzsud bei Zimmertemperatur für ½ Stunde einlegen. Anschliessend das Fleisch aus dem Sud nehmen, in Klarsichtfolie rund einrollen und vakuumieren. Bei 58 °C für 40 Minuten im Wasserbad garen. Den Lammrücken aus dem Beutel nehmen und mit Fleischpapier trocknen. Das Fleisch mit Öl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und rundum kurz sautieren. Aufschneiden und im Knusper aus Petersilie und Beurre Noisette.

#### **Knusper aus Petersilie und Beurre Noisette**

Die Butter zu Beurre Noisette kochen. Das Toastbrot mit der Petersilie mixen, Beurre Noisette begeben und das Ganze erneut mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenzesten abschmecken und in Tellerrechaud bei max. 55 °C trocknen. Erneut mixen, bis der gewünschte Feinheitsgrad erreicht ist.

#### **Gezupfte Emmentaler Lammschulter mit Cipollotti**

Die Lammschulter in vier Stücke scheiden. Das Grün der Cipollotti in feine Streifen schneiden. Die Lammschulter mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in ein Schmorgefäss geben. Das Gemüse zum Bratensatz in die Pfanne geben und kurz anrösten. Das Tomatenpüree dazugeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, Lammfond dazugeben und aufkochen. Die Gewürze bis und mit Koriandersamen und den Sud ins Schmorgefäss geben und das Ganze zugedeckt im Ofen bei 180 °C schmoren. Wenn das Lamm weich geschmort ist, die Stücke aus dem Schmorfond nehmen und in Streifen zupfen. Den Schmorfond stark reduzieren und Zucker und Balsamico dazugeben. Das gezupfte Lamm mit dem Jus mischen und die Cipollotti unterrühren. Im gedämpften Dörraprikosen-Brötchen anrichten.

#### **Eingelegtes Zwiebelsegment**

Eine Hälfte der Perlzwiebeln längs, die andere Hälfte quer halbieren. Beide Hälften kurz in einer Lyoner Pfanne anrösten. Zucker, Balsamico und die Gewürze aufkochen. Perlzwiebeln dazugeben und zwei Minuten köcheln. Alles in ein Gefäss giessen und zugedeckt ziehen lassen. Die inneren, kleinen Segmente auf der gezupften Schulter anrichten. Eine quer halbierte Perlzwiebel zusätzlich auf dem Teller anrichten.

#### **Gedämpftes Brötchen mit Dörraprikose**

Die Dörraprikosen in Brunoise schneiden. Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Dörraprikosen mischen. Die Hefe in Schafmilch und Wasser auflösen. Die Flüssigkeit zum Rest hinzufügen und zu einem flachen Teig kneten. Den Teig während ungefähr einer Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen. Anschliessend dünn ausrollen und Rechtecke von 10 × 5 cm schneiden. Die Rechtecke mit Öl bepinseln und in der Mitte falten. Den Teig im Bambuskorb zehn Minuten dämpfen. Mit dem gezupften Lamm füllen und auf dem selbst kreierten Holzblock anrichten.

#### **Zungensalat mit Dörraprikose**

Die Zunge gut abwaschen. Dörraprikosen in kleine Würfel schneiden und die Schalotten fein hacken. Schnittlauch fein schneiden und die Blütenblätter des Gänseblümchens abzupfen und für den Salat beiseitestellen. Zunge, Gewürze, Salz und Wasser aufkochen. Die Zunge im simmernden Wasser weich kochen und anschliessend aus dem Sud nehmen. Die Haut entfernen, das Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit Dörraprikosen, Schalotten, Schnittlauch, Balsamico, Olivenöl und etwas Kochsud mischen. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Kartoffelboden anrichten, mit Petersilienkresse und weissen Blütensegmenten garnieren.

## Das Siegerrezept von Alexandra Knutti

### **Kartoffelboden**

Die Butter schmelzen. Kartoffeln mit einem speziellen Ausstecher ausstechen, gut mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Gefäß mit flüssiger Butter und Cognac fast bedecken. Zugedeckt im Ofen zehn Minuten bei 180 °C garen. Abdecken und nochmals acht Minuten garen. In der Butter ziehen lassen, herausnehmen und mit Zungensalat füllen.

### **Gebackene Petersilienwurzel**

Knoblauchzehe halbieren und zerdrücken. Petersilienwurzeln nicht schälen. Die längliche Spitze der Wurzeln abschneiden, den breiteren Hinterteil für das Püree zur Seite legen. Die Petersilienwurzelspitzen mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Kräuter, Knoblauch und Butterwürfel dazugeben. Das Ganze zugedeckt 40 Minuten bei 180 °C backen. Die Enden der Petersilienwurzeln sauber abschneiden und anrichten.

### **Petersilienwurzel-Püree**

Petersilienwurzeln und Zwiebeln schälen und klein schneiden und in Schafmilch und Gemüsefond köcheln, bis sie weich sind. Rahm dazugeben und das Ganze fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit einem Löffel auf dem Teller anrichten.

### **Dörraprikosen-Coulis mit Fetaschnee**

Dörraprikosen klein schneiden, Feta einfrieren. Die Dörraprikosen im Orangen- und Zitronensaft weich kochen und im Moulinex pürieren. Durch ein feines Sieb streichen, in eine Spritzflasche abfüllen und Punkte auf den Teller geben. Gefrorenen Feta mit der feinen Microplane über die Coulispunkte raffeln.

### **Petersilienöl-Sauce**

Die Petersilie blanchieren, kurz im Eiswasser abschrecken und danach gut ausdrücken. Mit dem Öl in einen Pacojet-Becher geben und gefrieren. Dreimal pacossieren und das Petersilienöl durch ein feines Sieb passieren. Butter schmelzen. Rahm aufkochen, das Eigelb einmischen und die Butter langsam dazumischen. Mit den restlichen Zutaten abschmecken. Vor dem Servieren etwas Petersilienöl einrühren und auf dem Teller anrichten.



**Der feine Unterschied.**



**Schweiz. Natürlich.**