

Das Rezept von Sebastian Stalder

LAMM TRIFFT WURZEL UND KORN



*Sebastian Stalder,
Hotel Schweizerhof, Bern*

Kochwettbewerb 2017

**LA CUISINE
DES JEUNES**

Offizieller Partner
JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Offizieller Medienpartner
**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**



Der feine Unterschied.

Das Rezept von Sebastian Stalder

Rezept für 4 Personen

Menge Zutaten

Ravioli mit Herz (Füllung)

80 g	Herz vom Schweizer Lamm
40 g	Mascarpone
60 g	Schafsweickäse, Rinde entfernen
5 g	Zwiebeln
	Öl
20 g	Trockenfleisch vom Schwarznasenlamm
	Salz
	Pfeffer
30 g	Butter
10 g	Salbei (Chiffonade)

Ravioli mit Herz (Teig)

30 g	Vollei
15 g	Eigelb
65 g	Mehl

Lamm-Rack in Sauerteigpanade

500 g	Rack vom Schweizer Lamm mit mind. 8 Knochen
100 g	Sauerteigpaniermehl
50 g	Mehl
100 g	Vollei
	Öl

Getreiderisotto mit Rande und Apfel

20 g	Buchweizen
20 g	Rollgerste
20 g	Ebly
20 g	Dinkelkerne
1 dl	Randensaft
20 g	Butter
30 g	Apfel, gewürfelt
20 g	Greyerzer, gerieben
20 g	Mascarpone
	Salz
	Pfeffer

Geschmorte Lamm-Bäggli

300 g	Bäggli vom Schweizer Lamm
20 g	Sonnenblumenöl
20 g	Zwiebeln, gehackt
20 g	Karotten, gewürfelt
20 g	Petersilienwurzel, gewürfelt
20 g	Kohlrabi, gewürfelt
100 g	Rotwein
200 g	Kalbsjus
	Gemüsebouillon zum Auffüllen
	Salz
	Pfeffer

Dekoration

20 g	Blütensalz
20 g	Olivenöl
20 g	Randensaft
Einige	Salbeisprösslinge

Das Rezept von Sebastian Stalder

Zubereitung und Präsentation

Ravioli mit Herz (Füllung)

Mascarpone mit dem Schafswiechkäse vermischen. Zwiebeln in Öl anziehen, das Herz fein würfeln und mit anbraten. Kurz danach das Trockenfleisch beigegeben. Anschliessend das Fleisch in die Käsemasse einarbeiten, abschmecken und kühl stellen.

Ravioli mit Herz (Teig)

Ei und Eigelb vermischen. Im Mehl eine Mulde bilden, das Ei hineingiessen und das Ganze zu einem Teig verarbeiten. Eine Stunde zugedeckt kühl stellen. Teig auswallen und 8 Rondellen von 15 cm Durchmesser ausstechen. Die Füllung aufspritzen und Ravioli formen. Die Ravioli kurz vor dem Anrichten blanchieren und in der Salbeibutter schwenken.

Lamm-Rack in Sauerteigpanade

Lamm-Rack parieren, Knochen putzen und in Stücke mit zwei Knochen schneiden. Die Portionen doppelt im Sauerteigpaniermehl panieren. In einer Pfanne mit Öl knusprig braten und im Heissluftofen bei 100 °C auf eine Kerntemperatur von 49 °C bringen. Danach bei 180 °C auf eine Kerntemperatur von 55 °C bringen. Das Fleisch vor dem Anrichten ca. 5 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden und liebevoll anrichten.

Getreiderisotto mit Rande und Apfel

Das Getreide in kochendem Wasser ansetzen, 15–20 Minuten kochen und abseihen. Getreide mit Randensaft ansetzen, Butter hinzufügen und einkochen. Sobald der Garpunkt erreicht ist, Apfelwürfel, Greyerzer und Mascarpone hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geschmorte Lamm-Bäggli

Die Sehnenhaut der Bäggli einschneiden. Die Bäggli auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl zuerst auf der Fleischseite anbraten. Die Bäggli aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebeln andünsten, Gemüse kurz mitdünsten und mit Rotwein ablöschen. Den Jus und die Bäggli beigegeben und mit Gemüsebouillon auffüllen. Ungefähr 30 Minuten schmoren. Die geschmorten Bäggli aus der Sauce nehmen. Die Sauce reduzieren und abschmecken. Bäggli aufschneiden und servieren.

Präsentation / Dekoration

Drei Kleckse Risotto rund um die Tellermitte drapieren. Drei Saucenspiegel zwischen den Risottohäufchen aufgiessen. In der Mitte das Lamm-Rack präsentieren. Mit den Ravioli Eckpunkte setzen. Die Bäggli auf die Spiegel setzen und ein wenig nappieren. Mit Randensaft und Olivenöl farbliche Akzente setzen. Rack mit Blütensalz bestreuen. Mit Salbeisprösslingen dekorieren.



Der feine Unterschied.



Schweiz. Natürlich.