

Das Rezept von Luca Remund

EMMENTALER LAMM AUF DER SPÄTSOMMERWEIDE



Luca Remund
Baur au Lac Hotel, Zürich



KOCHWETTBEWERB 2021

Das Rezept von Luca Remund

Rezept für 4 Personen

Lammrücken

300 g Rücken vom Schweizer Lamm
2 g Thymian
2 g Rosmarin
1 g Knoblauch
Salz
Pfeffer

Lammschulter

200 g Schulter vom Schweizer Lamm
5 dl Rotwein
10 g Tomatenmark
30 g Zwiebeln
20 g Knollensellerie
10 g Karotte

Crumble

10 g Sonnenblumenkerne, geröstet
30 g Lammfett
10 g kalte Butter
10 g Mehl

Erbsenschoten

30 g Erbsenschoten,
halbiert (4 Hälften)
Salz

Erbsenpüree

200 g Erbsen, tiefgekühlt
10 g Vollrahm
20 g Butter
2 g Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Erbsen-Espuma

75 g Erbsenpüree
50 g Vollrahm
Salz
Pfeffer

Erbsenpulver

5 g Erbsen, getrocknet

Kartoffelknödel

300 g Kartoffeln Typ C
30 g Vollei
60 g Mehl
Salz
Pfeffer
Muskat

Kataifi-Mantel

100 g Kataifi-Teig
10 g Eiweiss, pasteurisiert
5 g Erbsenschalen, getrocknet

Jus

500 g brauner Kalbsfond

Garnitur

Affila-Kresse
Schnittlauchblüten
Erbsenpulver
Erbsenhälften
6-8 Kresseknospen

Das Rezept von Luca Remund

Zubereitung

Lammrücken

Den Lammrücken würzen, mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch vakuumieren und bei 65 °C während 25 Minuten sous vide garen, herausnehmen, würzen und beidseitig scharf anbraten. Fleisch abstehen lassen, Crumble gleichmässig verteilen, kurz gratinieren, schneiden und anrichten.

Lammschulter

Lammschulter in Ragout schneiden, auf allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen, Mirepoix anrösten, tomatieren, mit Rotwein ablöschen, die Schulter wieder hineingeben und während ca. 40 Minuten weich schmoren. Die Schmorflüssigkeit einreduzieren, das Schulterfleisch zupfen und mit der Schmorflüssigkeit vermischen.

Crumble

Das Rückenfett in feine Würfel schneiden, die Würfel ohne Fettstoff knusprig anbraten. Die Sonnenblumenkerne rösten und grob hacken. Alles zusammen in einer Schüssel mit kalter Butter und Mehl verkneten und kalt stellen.

Erbsenschoten

Die Fäden der Schoten ziehen, die Schoten ca. 3–5 Minuten weich kochen, abschrecken und kalt stellen.

Erbsenpüree

Die Erbsen kurz blanchieren, abschrecken und im Thermomix mit dem Rahm und dem Zitronensaft fein pürieren. Abschmecken, in Spritzflasche abfüllen und warm stellen.

Erbsen-Espuma

Einen Teil des Erbsenpürees mit dem Vollrahm im Thermomix fein mixen, einmal aufkochen, dann in einen Espuma-Bläser abfüllen und warm stellen.

Erbsenpulver

20 Erbsen schälen und die Haut unter dem Salamander antrocknen lassen. À la minute über den Kataifi-Teig sieben.

Kartoffelknödel

Kartoffeln klein schneiden und weich kochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Mit dem Ei und dem Mehl vermengen, abschmecken. Vier schöne Kugeln formen, die gezupfte Lammschulter in den Kern pressen und gut zurollen. Die Kugeln kurz kochen. Danach kurz in den Schockkühler, mit Eiweiss bestreichen und in den Kataifi-Teig packen, nochmals in den Schockkühler, anschliessend goldbraun frittieren.

Jus

Brauner Kalbsfond in einer Kasserolle kräftig einreduzieren lassen.