

Das Rezept von Michael Rossi

EIN LAMM AUF VIELEN WEGEN



Michael Rossi
Restaurant du bourg, Biel



KOCHWETTBEWERB 2021

Das Rezept von Michael Rossi

Rezept für 4 Personen

Lammauch

200 g Bauch vom Schweizer Lamm
20 g Rapsöl
2 St. Kardamom
2 g Kreuzkümmel
½ Anisstern
3 g Senfkörner
2 g Fenchelsamen
200 g Rotwein
1 Lorbeerblatt
800 g Lammfond

Lammjus/-lack

Schmorfond vom Bauch
vom Schweizer Lamm
Maizena
Salz
Pfeffer

Lammnierstück

120 g Abschnitte vom Nierstück
vom Schweizer Lamm
2 Nierstücke
vom Schweizer Lamm à 100 g
8 g Salzzitronenschale
140 g Rahm
20 g Erdnussöl
5 g Knoblauch, geschält
Thymian
Oregano
Salz
Pfeffer

Auberginenpüree

1 Aubergine
20 g Zwiebeln, gehackt
5 g Knoblauch, gepresst
60 g Olivenöl
5 g Balsamicoessig
Salz

Auberginenperlen

70 g Schmorfond vom Bauch
vom Schweizer Lamm
4 gegarte Auberginenkugeln
Salz
Pfeffer

Tuile

30 g Roggenmehl
30 g Eiweiss
30 g Puderzucker
15 g Butter
20 g Auberginenpüree

Weisser Tomatensaft

200 g Tomaten
5 g Salz
2 g Pfeffer

Weisser Tomaten-Espuma

35 g griechischer Joghurt
65 g weisser Tomatensaft
10 g Puderzucker
5 g Verjus
2 g Salz
2 g Proespuma calent

Tomatenhülle

4 grosse Cherrytomaten
150 g Rapsöl
500 g Salzwasser
Rosmarin
Thymian
Basilikum

Geröstete Tomate

1 Rispen tomate
15 g Olivenöl
3 g Salz
1 g Pfeffer
5 g Zwiebeln, gehackt
3 g Knoblauch, gepresst
Basilikum
Thymian
Rosmarin

Pommes soufflées

1 Kartoffel, festkochend
Maizena
30 g Eiweiss
3 l Erdnussöl
Salz

Garnitur

blaue Boretschblüten
TongDoo-Sprossen
Pastis-Sprossen

Das Rezept von Michael Rossi

Zubereitung

Lammauch

Kardamom, Kreuzkümmel, Anisstern, Senfkörner und Fenchelsamen in einer Bratpfanne scharf rösten, mit dem Rotwein ablöschen, das Lorbeerblatt begeben und 2 Minuten reduzieren lassen. Den Lammauch auf beiden Seiten schön goldbraun anbraten, das Öl abgiessen und die Rotweinreduktion dazugiessen. Zusammen aufkochen, den Lammfond begeben, erneut aufkochen, mit Alufolie zudecken und im Ofen bei 165 °C während 90 Minuten schmoren. Den Lammauch aus dem Schmorfond nehmen, mit wenig Schmorfond und zugedeckt bei 70 °C im Hold-o-mat warm stellen.

Lammjus/-lack

Den Schmorfond in eine grosse Sauteuse abgiessen, zu einem dicken Lammlack einreduzieren. Maizena anrühren und den Lammlack leicht abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammnierstück

Die Lammabschnitte mit dem Rahm und der Salzzitronenschale im kleinen Cutter zu einer Farce mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, in einen Spritzsack füllen und auf Frischhaltefolie vier gleichmässige Stangen dressieren. Stangen satt einrollen und für 90 Minuten in den Tiefkühler. Die zwei Lammstücke mit einem Messer in der Mitte einstechen und mit einem Kochlöffelstiel ausdehnen. Die kalten Farce-Stangen nach den 90 Minuten mit Erdnussöl bepinseln und in die Lammnierstücke stossen. Mit Frischhaltefolie satt einrollen und an beiden Enden Knöpfe machen. Die zwei Stücke 40 Minuten vor dem Schicken in das Bain-Marie geben und für 20 Minuten garen.

Auberginenperlen und Auberginenpüree

Die Aubergine halbieren, vier schöne Kugeln ausstechen, die halbierten Auberginen einschneiden, mit Olivenöl und Salz würzen. Die Kugeln auf eine Gratinform legen, mit Olivenöl und Salz würzen. Beides auf ein Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C garen (Kugeln: 20 Minuten; halbierte Auberginen: 40 Minuten).

Fertigstellen der Perlen: Den Lammfond zu einem Lack einreduzieren und abschmecken. Das Auberginenpüree 15 Minuten vor dem Schicken in das Wasserbad bei 65 °C geben. Die Auberginenkugeln im Lammlack erwärmen und abglasieren.

Fertigstellen des Pürees: Das Fleisch der Aubergine mit einem Löffel auskratzen, mit den gehackten Zwiebeln und dem Knoblauch und dem Essig mit dem Stabmixer fein pürieren und abschmecken. Die 20 Gramm Auberginenpüree für die Tuile zu der Tuilemasse geben, den Rest in einen Spritzsack geben und vakuumieren.

Tuile

Alle Zutaten vermischen, in die Form streichen und bei 170 °C während 5 Minuten backen. Mit dem Messer aus der Form lösen und in die Form legen, 2 Minuten backen, auskühlen lassen und auslösen.

Weisser Tomatensaft (im Voraus produziert)

Die Tomaten in Stücke schneiden, in den Thermomix geben, Salz und Pfeffer begeben, 40 Sekunden im Thermomix mixen, auf das feine Tuchsieb giessen, die Schüssel wechseln und 18 Stunden abtropfen lassen.

Weisser Tomaten-Espuma

Den Rahmbläser zugedeckt, leer in das Bain-Marie bei 60 °C stellen. Alle Zutaten zusammenmischen, vor dem Servieren auf 70 °C erhitzen und in den Rahmbläser füllen. Den Tomaten-Espuma zuletzt auf dem Teller anrichten.

Tomatenhülle

Das Salzwasser zum Kochen bringen. In die Cherrytomaten unten ein kleines Kreuz schneiden. Die Tomaten 20 Sekunden im Salzwasser blanchieren und sofort abschrecken. Den oberen Teil gerade abschneiden, mit dem kleinen Schnitzer und dem Pariserlöffel das Innere der Cherrytomate auskratzen. Das Öl in einer kleinen Pfanne zusammen mit den Kräutern auf 60 °C erhitzen. Die ausgehöhlten Cherrytomaten in das Öl setzen und 15 Minuten bei 60 °C konfieren lassen. Ohne Hitze beiseitestellen und vor dem Anrichten nochmals erwärmen.

Geröstete Tomate

Die Rispen tomate in acht Stücke schneiden. Die Tomate auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Salz, Olivenöl und Kräutern würzen, für 30 Minuten bei 220 °C im Ofen rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Die Kräuter entfernen und die Tomate in feine Brunoise schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pommes soufflées

Die Kartoffel schälen, abwaschen und auf der Mandoline 20 Scheiben hauchdünn aufschneiden. Alle Scheiben auf ein Blech legen, 10 Scheiben mit wenig Maizena bestreichen, die anderen 10 Scheiben mit Eiweiss bepinseln und sie dann aufeinanderlegen. Mit dem ovalen Ausstecher behutsam ausstechen, sorgfältig bei 150 °C frittieren, dann herausnehmen, auf ein Papier legen und leicht salzen.