

Das Rezept von Ryan Oppliger

LAMM BACK TO THE ROOTS



Ryan Oppliger
Restaurant Magdalena, Rickenbach



KOCHWETTBEWERB 2021

Das Rezept von Ryan Oppliger

Rezept für 4 Personen

Niedergegartes Lammrückenfilet

250 g	Rücken vom Schweizer Lamm
	Salz
20 g	Rapsöl
150 g	Butter
30 g	Rosmarin
1	Knoblauchzehe
20 g	Fleischlack
30 g	Crunch

Lammzungen-Salat

1	Zunge vom Schweizer Lamm
5	Wacholderbeeren
2	Gewürznelken
5	Pfefferkörner
1500 g	Geflügelfond
10 g	Stangensellerie
10 g	Apfel «Granny Smith»
20 g	Schalotten
5 g	Schnittlauch
10 g	Olivenöl
5 g	Apfelessig
	Salz
	Pfeffer

Crunch für Lammrückenfilet

5 g	Amaranth, gepufft
15 g	getrocknete Tomaten
15 g	Pankomehl
100 g	Butter

Lamm-Randen-Jus

1	Schalotte
50 g	Butter
200 g	Portwein
200 g	Lammfond
300 g	Kalbsfond
100 g	Randensaft
	Rosmarin
	Salz
	Pfeffer
30 g	Butter

Randensalat roh

1	Rande roh
30 g	Himbeeressig
	Salz
	Pfeffer
8	Randen, gepickelt

Topinambur sautiert

2	Topinambur, gross
150 g	Butter
1	Knoblauchzehe
	Rosmarin
	Salz

Topinambur-Püree

200 g	Topinambur
50 g	Schalotten
150 g	Rahm
150 g	Milch
100 g	Butter
	Salz
	Pfeffer

Topinambur-Chips

1	Topinambur
20 g	Puderzucker

Topinambur-Pulver

200 g	Topinambur-Schale
-------	-------------------

Schnittlauch-Öl

300 g	Sonnenblumenöl
300 g	Schnittlauch

Saisonaler Kräutersalat

30 g	Kräuter, saisonal
10 g	Olivenöl
5 g	Apfelessig
	Salz

Rotweinschalotte

2	Schalotten, klein
100 g	Portwein
100 g	Rotwein
80 g	Zucker
50 g	Bouillon
50 g	Balsamicoessig
20 g	Sojasauce
1	Sternanis
2	Gewürznelken
4	Wacholderbeeren

Schwarze Knoblauch-Mayo

12 g	Eigelb
80 g	Eiweiss
30 g	weisser Balsamicoessig
3 g	Senf
250 g	Rapsöl
5 g	Salz
8 g	Zitronensaft
20 g	schwarze Knoblauchpaste
	Pfeffer

Fleischlack

30 g	Honig
15 g	Sojasauce
5 g	Miso

Das Rezept von Ryan Oppliger

Zubereitung

Niedergesetztes Lammrückenfilet

Den Lammrücken parieren, salzen und in Klarsichtfolie straff einrollen, bis das Filet eine runde Form hat. Bei 58 °C im Wasserbad 40 Minuten garen. Nach Ende der Garzeit den Lammrücken herausnehmen und auf Fleischpapier abtupfen. Öl und Butter erhitzen. Knoblauch und Rosmarin begeben. Filet begeben und bei mittlerer Stufe langsam sautieren. Mit Fleischlack bepinseln und im Crunch rollen. In vier gleich grosse Stücke schneiden.

Lammzungen-Salat

Die Lammzunge waschen, abtupfen und in gleich grosse Stücke schneiden. Geflügelfond mit den Gewürzen aufkochen. Lammzunge begeben und weich kochen, dann herausnehmen und die Haut entfernen. Das Fleisch sehr fein schneiden. Stangensellerie, Apfel und Schalotten in Brunoise schneiden und mit dem Schnittlauch begeben. Mit Olivenöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Crunch für Lammrückenfilet

Getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. Butter schmelzen. Panko, Amaranth und die Tomaten begeben und auf niedriger Stufe goldbraun sautieren. In ein Sieb abpassieren und danach auf einem Papier trocknen. Den Crunch mit einem Messer nochmals klein schneiden.

Lamm-Randen-Jus

Schalotte grob schneiden und anschliessend in Butter dunkelbraun anrösten. Mit Portwein ablöschen. Kurz einreduzieren und dann mit Lammfond, Kalbsfond und Randensaft auffüllen. Einkochen, bis der Jus sirupartig wird, danach passieren. Butter begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Randensalat roh

Die Rande schälen und mit dem Tsuma-Taro schneiden. Die Randen in vier gleich grosse Streifen zuschneiden. Die Streifen mit dem Himbeeressig bestreichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gleichmässig locker zusammenfallen. Mit den gepickelten Randen ausgarnieren.

Topinambur sautiert

Topinambur schälen. In 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und rund ausstechen. Butter langsam erwärmen. Rosmarin und Knoblauch begeben. Topinambur dazugeben und goldbraun sautieren. Mit Salz abschmecken.

Topinambur-Püree

Topinambur schälen. Mit den Abschnitten in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten andünsten. Topinambur begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rahm und Milch begeben und weich kochen. Butter begeben, mixen und allenfalls nochmals abschmecken.

Topinambur-Chips

Topinambur schälen. An der Aufschnittmaschine auf 0,5 mm aufschneiden. Ausstechen und blumenförmig auf einer Silikonmatte positionieren. Mit Puderzucker bestäuben und bei 200 °C während 6 Minuten blindbacken.

Schnittlauch-Öl (Diese Zutat wird im Voraus zubereitet)

Schnittlauch klein schneiden und mit dem Sonnenblumenöl in den Thermomix geben. Auf 60 °C erwärmen und während 6 Minuten mixen. Die Masse über Nacht in eine eisgekühlte Schüssel abpassieren lassen. Am nächsten Tag das Öl in Dressierbeutel abfüllen und nochmals über Nacht abhängen lassen, sodass sich das Wasser trennen kann.

Saisonaler Kräutersalat

Kräuter waschen und zupfen. Mit Olivenöl, Apfelessig und Salz abschmecken.

Rotweinschalotte

Schalotten schälen und halbieren. Die restlichen Zutaten langsam erwärmen, Schalotten begeben und auf niedriger Stufe weich kochen. Schalotten herausnehmen und warm stellen. Sud einkochen, bis er sirupartig wird und Schalotten mit dem Sud übergossen.

Schwarze Knoblauch-Mayo

Alle Zutaten bis auf das Rapsöl kurz anmixen. Das Rapsöl in einem Strahl langsam einfliessen lassen, bis die Mayo die richtige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleischlack

Honig, Sojasauce und Miso vermischen.