

Das Rezept von Simone Devittori

SCHAU, DA IST EIN NEUGIERIGES LAMM IN MEINEM GARTEN



Simone Devittori
Lenkerhof gourmet spa resort,
Lenk im Simmenthal



KOCHWETTBEWERB 2021

Das Rezept von Simone Devittori

Rezept für 4 Personen

Lammrolle mit Kräutern

400 g	Karree vom Schweizer Lamm
10 g	Petersilie
10 g	Kerbel
5 g	Estragon
5 g	Basilikum
2 g	Salz
2 g	Pfeffer, aromatisiert im Maggiatal
2 g	Activa-Pulver

Lambries-Ragout

250 g	Bries vom Schweizer Lamm
20 g	Baby-Lauch
	Wasser zum Kochen
	Salz
20 g	Butter
0,5 dl	Marsala
0,1 dl	Sojasauce
0,1 dl	Limettensaft

Füllung mit Lammleber

120 g	Leber vom Schweizer Lamm
80 g	Zwiebel
10 g	Rosinen
2 g	Knoblauch
2 g	Salz
2 g	Pfeffer, aromatisiert im Maggiatal
10 g	Sonnenblumenöl
0,8 dl	Marsala
0,2 dl	Weisswein
30 g	Rahm
4 g	Gelatineblätter (in Wasser eingeweicht)
30 g	Butter

Lammjus

100 g	Flexen vom Schweizer Lamm (aus der Zubereitung «Lammrolle mit Kräutern»)
15 g	Karotten
15 g	Schalotten
10 g	Knollensellerie
10 g	Champignons
20 g	Sonnenblumenöl
1,5 dl	Rotwein
0,5 dl	roter Portwein
6 dl	dunkler Lammfond
5 g	Rosmarin
5 g	Thymian
2 g	Salz
1 g	gemahlener schwarzer Pfeffer
evtl.	Maizena

Kräuter-Panko

100 g	Panko
5 g	Rosmarin
5 g	Thymian
10 g	Petersilie
5 g	Estragon
10 g	Kerbel
2 g	Salz
2 g	Pfeffer, aromatisiert im Maggiatal

Randencannellone

150 g	Randensaft
10 g	Himbeeressig
2 g	Salz
1 g	Zucker
6 g	Agar-Agar

Randentuille

20 g	Eiweiss
10 g	Randensaft
10 g	Butter
20 g	Mehl
1 g	Salz

Süsssaure Apfelperlen

30 g	Apfelessig
60 g	Zucker
90 g	Wasser
1	Lorbeerblatt
1	Gewürznelke
1 g	Senfkörner
1 g	Fenchelsamen
1 g	Salz
1 g	Pfeffer, aromatisiert im Maggiatal
100 g	Apfel

Bratapfelcreme

100 g	Apfel von der Zubereitung «Süsssaure Apfelperlen»
5 g	Rosmarin
5 g	Thymian
2 g	Pfeffer, aromatisiert im Maggiatal
10 g	Apfelessig
2 g	Salz
evtl.	Xantana

Konfierte Kartoffel

200 g	braune Butter
250 g	Kartoffeln Typ A
2 g	Salz
3 g	Zitronenschale
3 g	Orangenschale
3 g	Thymian
2 g	Pfeffer, aromatisiert im Maggiatal

Kartoffelcrumble

80 g	Kartoffelreste (aus der Zubereitung «Konfierte Kartoffel»)
3 dl	Wasser
40 g	Kartoffelstärke
2 g	Salz
1 g	gemahlener schwarzer Pfeffer Sonnenblumenöl zum Braten

Das Rezept von Simone Devittori

Zubereitung

Lammrolle mit Kräutern

Alle Kräuter waschen und hacken. Entbeinen der Lammkarrees, um die Rücken zu erhalten. Die Lammrücken in drei Teile schneiden, mit dem Activa-Pulver und den Kräutern bestreuen. Mithilfe von Küchenfolie eine Rolle formen. Im Roner bei 60 °C bis zur Kerntemperatur von 52 °C garen. Danach 10 Minuten im Hold-o-mat ruhen lassen. Das Fleisch vor dem Servieren kurz in Sonnenblumenöl anbraten. Die Rolle im Kräuter-Panko passieren und portionieren.

Lambries-Ragout

Die Baby-Lauche in kleine Ringe schneiden. Alle Verunreinigungen aus dem Lambries entfernen, 20 Minuten in Salzwasser blanchieren. Danach abkühlen lassen und die Haut vom Lambries entfernen. In kleine Würfel schneiden, salzen und in Butter anbraten. Das Lambries mit Marsala ablöschen, dann Sojasauce und Limettensaft hinzufügen. Etwa 10 Minuten kochen. Zum Schluss die Lauchringe zum Ragout geben.

Füllung mit Lammleber

Von der Lammleber die Haut entfernen, in Emincé schneiden. Die Zwiebeln schälen, ebenfalls in Emincé schneiden und zusammen mit Knoblauch und Rosinen dünsten lassen. Lammleber dazugeben, leicht anbraten und mit Marsala und Weisswein ablöschen. Sahne hinzufügen und einige Minuten kochen lassen. Mithilfe des Thermomix die Leber mit der Gelatine und der Butter mischen und evtl. noch mehr Salz hinzufügen. Die Mischung in einen Schnellkühler geben und als Füllung für das Randencannellone verwenden.

Lammjus

Die Gemüse in Mirepoix schneiden. Die Lammflexen anbraten, Gemüse dazugeben und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Den dunklen Lammfond, Rosmarin und Thymian zugeben und um die Hälfte reduzieren. Den Jus in ein Sieb geben und bei Bedarf mit Maizena binden. Mit Salz und Pfeffer den Geschmack anpassen.

Kräuter-Panko

Alle Kräuter waschen. Panko mit Kräutern, Salz und Pfeffer im Cutter mischen. Die Mischung in ein Sieb geben. Zum Schluss evtl. im Hold-o-mat trocknen.

Randencannellone

Alle Zutaten mischen und 2 Minuten kochen, dann in eine Form geben und im Kühlschrank fest werden lassen. Streifen ausschneiden und mit der Lammleberfüllung Cannellone formen. Aus dem Kühlschrank nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Randentuile

Alle Zutaten miteinander vermischen, bis eine glatte Masse entsteht. Masse gleichmässig in die Form geben. Im Ofen bei 150 °C während 7–8 Minuten backen. Die Tuile mit einem Messer in die gewünschte Form schneiden.

Süsssaure Apfelperlen

Die süsssaure Sauce vorbereiten: Essig, Zucker, Wasser mit allen Aromen für 3 Minuten kochen. Zum Sieb wechseln. Mithilfe eines Pariserlöffels die Apfelperlen formen. Die Äpfel in den heissen Süsssauer-Boden geben und abgedeckt stehen lassen.

Bratapfelcreme

Den Apfel entkernen und die Aromen in die Mitte geben. Den Apfel im Backofen bei 180 °C für ca. 45 Minuten backen. Den gekochten Apfel mit einem Mixer mischen. Apfelessig dazugeben und den Geschmack mit Salz anpassen. Die Crème durch ein Sieb passieren und schliesslich mit Xantana binden.

Konfierte Kartoffel

Die Butter schmelzen und die Kräuter dazugeben. Kartoffeln schälen, in 2 cm breite Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher formen. Die Kartoffeln salzen und vollständig in die Butter tauchen. Dann zugedeckt bei 170 °C im Ofen für ca. 25 Minuten konfieren.

Kartoffelcrumble

Die Kartoffelreste ins Wasser geben und mithilfe eines Stabmixers mixen, bis Kartoffelkrümel entstehen. Die Kartoffeln in ein Sieb geben und das Wasser entfernen. Kartoffeln gut trocknen, Stärke zugeben und mischen. Die Crumble in Sonnenblumenöl bei 180 °C goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.