



Das Schweigen der Lämmer

8. April 2008

Kibbeh mit Bulgur, Salat & Joghurt-Dip



Zutaten für Kibbeh:

Lammfaschiertes
Bulgur
Petersilie
Meersalz
Pfeffer
Piment
Zimt
Kreuzkümmel
Öl

Für den Salat:

Bunte Paprika
Tomaten
Gurke
Zwiebel
Salz

Joghurt-Dip:

Griechisches Schafsjoghurt
Knoblauch

Bulgur in warmem Wasser aufquellen lassen und mit dem Lammfaschierten und den Gewürzen vermischen. Laibchen formen und anschließend im heißen Fett herausbacken.

Für den Salat die Zutaten schneiden, würzen und vermengen. Für den Dip Knoblauch klein hacken und mit dem Joghurt vermischen und salzen.

Auf dem Salat die Kibbeh Laibchen servieren, den Dip in ein Backpapierstanitzel füllen und das Gericht mit dem Knoblauch-Dip marinieren bzw. dekorieren.

Lammkeule in Balsamico mit Herzoginnenkartoffeln (Pommes Duchesse)



Zutaten:

Lammkeule
Rosmarin
Knoblauch
Frühlingszwiebel
Balsamico
Honig
Salz
Cherrytomaten
Backsalz
Olivenöl

Für die Herzoginnenkartoffeln:

Kartoffeln
Eidotter
Milch
Butter
Schwarzer Sesam
Salz

Den Knochen aus der Lammkeule entfernen, mit reichlich Rosmarin und Knoblauch füllen. Die Keule salzen und mit Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl einreiben. Mit Wurzelgemüse eine Bratform auslegen und die Lammkeule darauf legen. Im Rohr bei 140 Grad und 70 Grad Kerntemperatur rund 2 Stunden braten lassen. Aus Honig und Balsamico eine Marinade rühren (Verhältnis 1:1) und nach halber Backzeit die Keule mehrmals damit einstreichen. Vor dem Servieren die Keule rund 10 Minuten rasten lassen und anschließend Tranchen herunter schneiden und mit den „Pommes duchesse“ servieren.

Für die „Pommes Duchesse“ Kartoffeln schälen und kochen, anschließend stampfen und mit Eidotter und Butter vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in einen Dressiersack füllen und auf das Backblech kleine Portionen absetzen. Mit Milch und Eidotter einstreichen und mit schwarzen Sesam bestreuen. Im Rohr bei 180 Grad 20 Minuten goldbraun backen.

Grünes Lammcurry mit Melone und Polentatürmchen



Zutaten:

Lammfleisch
Melone
Grüne Thai Curry Paste
Zwiebel
Tomatenmark
Kokosmilch
Stangensellerie
Fischsauce (Nuoc Man)
Frühlingszwiebel
Koriander

Für die Polentatürmchen:

Polenta = Maisgries
Suppe oder Milch
Zwiebel
Rote Paprika
Brösel
Eidotter
Grüner Thaispargel
Salz

Für die Polenta Zwiebel klein schneiden und anrösten, mit Suppe oder Milch den Zwiebel aufgießen. In die Flüssigkeit den Maisgries langsam einrieseln lassen und rühren bis eine zähflüssige Masse entsteht. Diese auf einem Backblech aufschütten bzw. ausrollen und erkalten lassen. Im Anschluss mit einem Becher oder Glas kreisrunde Formen ausstechen.

Rote Paprika über offener Gasflamme oder im Backrohr rösten bis die Haut schwarze Blasen wirft. Anschließend enthäuten und pürieren, mit Brösel und Eidotter vermischen, mit Salz abschmecken. Aus den Polentascheiben und der Paprikapasta Türmchen bauen und mit je einem halben Thai-Spargel belegen. Mit Parmesan bestreuen und im Rohr überbacken.

Für das Curry das Lammfleisch in Würfel schneiden, anrösten, klein geschnittenen Zwiebel dazu geben und mit der Currypaste und dem Tomatenmark durchrösten. Aus der Melone mit dem Parisienneausstecher kleine Kügelchen ausschneiden und beiseite stellen. Das restliche Fruchtfleisch klein schneiden und zum Lammfleisch geben. Anschließend mit Kokosmilch aufgießen und köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Kurz vor dem Servieren geschnittenen Stangensellerie, Frühlingszwiebel und Koriander beigegeben. Mit Fischsauce abschmecken und mit den Polentatürmchen servieren.

Lammfilet mit Austernpilzen im Brotteig gebacken auf Apfel-Birnen Chutney



Zutaten:

Lammfilet
Austernpilze
Speck
Petersilie
Salz
Trockengerm
Mehl
Zucker
Rosmarin
Öl

Für das Chutney:

Apfel
Birne
Chili
Zwiebel
Reisessig
Rohrzucker
Salz

Lammfilet in portionsgerechte Stücke schneiden. Austernpilze klein schneiden und in Öl anbraten. Gehackte Petersilie dazu geben, mit Salz abschmecken.

Mehl, Trockengerm, eine Prise Zucker, Salz und lauwarmes Wasser vermengen und so lange kneten bis eine teigige Konsistenz entsteht.

Das Lammfilet mit der Austerpilzmasse belegen, mit einer Speckscheibe umwickeln. Den Teig ausrollen, in Vierecke schneiden und die Lammfiletstücke jeweils in ein Teigstück einpacken. Im Rohr bei 180 Grad backen bis die Kruste eine brauner Farbe erhält.

Für das Chutney Zwiebel in dünne Streifen, Apfel und Birne in kleine Würfel schneiden. Chilis aufschneiden und ev. Kerne und Seitenwände entfernen (wenn es nicht so scharf sein soll). Zwiebel anschwitzen, Apfel und Birne dazu geben und mit, Salz, Chili und einen Schuss Essig einkochen lassen.

Das gebackene Lamm im Brotmantel wird auf dem warmen Chutney serviert.

Lammsuppe mit Berberitzenbuchteln



Zutaten:

Lammknochen
Wurzelgemüse
Ziegenmilch
Sternanis
Zimtrinde
Maizena
Salz

Buchteln:

Mehl
Milch
Salz
Trockengerm
Eier
Butter
Zucker

Die Lammknochen mit dem Wurzelgemüse und den Gewürzen auskochen. Mit Salz abschmecken, Ziegenmilch dazu geben und gegebenenfalls mit etwas Maizena binden.

Für die Buchteln die Butter schaumig rühren und die restlichen Zutaten mit der Butter vermischen. Den Teig mindestens eine halbe Stunde rasten lassen. Kreisrunde Formen ausstechen und mit den Berberitzen füllen. Auf ein Backblech legen und im Roh bei 160 Grad 30 Minuten backen.

Die warmen fertigen gebackenen Buchteln in der heißen Lammsuppe servieren.



Lammsaté mit Chilli Dip und Jasmin Duftreis



Zutaten:
Lammfilet
Holzspieße
Salz & Pfeffer
Öl
Fischsauce
Minze
Zucker
Jasminreis
Kardamom

Die Lammfilets in Steifen schneiden und wellenförmig auf die Spieße stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in der Pfanne in heißem Öl scharf anbraten. Im Rohr fertig garen.

Den Reis mit Wasser in einen Topf geben, sodass der Reis eine Hand breit mit Wasser bedeckt ist, salzen und 2-3 Kapseln Kardamom beifügen. Im Rohr bei 140 Grad 30-35 Minuten gar dämpfen.

Für den Chili-Dip Zucker, Chili, Limettensaft und Fischsauce zu einer zähflüssigen Sauce einkochen lassen.

Die Satéspieße mit dem Dip einstreichen und mit dem Kardamomreis servieren.

Lammvogerl mit Kartoffelespuma & Weichselsauce



Zutaten:
Vordere Lammstelzen
Mehl
Salz & Pfeffer
Öl
Wurzelgemüse
Zwiebel
Knoblauch
Kreuzkümmel
Passierte Tomaten
Petersilie
Rotwein
Erdnüsse
Erdnussbutter
Eidotter

Kartoffeln
Wasabi
Weichseln
Weichselschnaps
Maizena

Die Lammstelzen mit Mehl stauben, salzen, pfeffern und in der Pfanne in heißem Öl scharf anbraten. Das Wurzelgemüse, Knoblauch und Zwiebel klein schneiden, mit Kreuzkümmel würzen und in einen Bräter legen. Mit den passierten Tomaten vermengen und mit Rotwein aufgießen. Petersilie fein hacken, darüber streuen und die angebratenen Lammstelzen darauf legen, mit Salz würzen. Im Rohr bei 130 Grad circa 2 Stunden schmoren lassen. Im Anschluss das Fleisch aus dem Bräter nehmen und aus Erdnüssen, Erdnussbutter und Eidotter eine Masse rühren und das Fleisch damit einpacken. Im Rohr nochmals überbacken.

Für den Espuma Kartoffeln kochen und das Kochwasser aufheben. Durch ein feines Sieb pürieren und mit dem Kartoffelwasser verdünnen. Mit Salz und Wasabi abschmecken und mit Milch oder Obers aufgießen. Heiß in die iSi Gourmet Whip Flasche einfüllen und aufschäumen. (Wenn kein iSi Whip vorhanden ist, mit einem Dressiersack auf den Teller setzen – dann aber weniger Flüssigkeit verwenden.)

Die Lammstelzen in der Erdnusskruste auf dem Kartoffelschaum und mit dem Schmorgemüse servieren.



Flüssiger Schokoladekuchen mit Erdbeermousse



Zutaten:
250g 70% ige Schokolade
230g Butter
6 Eier
310g Zucker
140g Mehl
Staubzucker
Erdbeeren
Minze

Eier und Zucker über Dampf schaumig schlagen bis die doppelte Menge entsteht, abkühlen lassen. Mit Butter aufschlagen, Schokolade schmelzen und die flüssige Schokolade dazu rühren. Beides vermengen, Mehl darunter heben und in kleine Formen füllen. Bei 180 Grad circa 10 Minuten backen, mit Staubzucker bestreuen. Aus Erdbeeren und Minze ein Mus pürieren und auf dem heißen Schokokuchen servieren.









