

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Lammbauch mit Salzkräutern & Joghurtschaum

12 Stunden/für Ehrgeizige



Zutaten für 4 Personen

1 fleischiges Stück Lammbauch (ca. 1 kg.), Salz.

Für die Marinade: 12 g Kräutercolasirup (oder 250 g Cola), 150 g Ketchup, 8 g Sojasauce, 2 g Worcester-Sauce, 4 g Honig, 6 weiße Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte, 3 Champignons, 1 Zweig Rosmarin, 2 Zweige Thymian, 1 Spritzer Limettensaft, wenig Cayennepfeffer, einige Tropfen Räucheröl, 100 ml Wasser.

Für die Tomatencreme: 8 reife Tomaten, Olivenöl, Salz, Zucker.

Für die Gremolata: 1 TL frisch gehackte Petersilie, 1 TL geriebene Zitronenschale, 1 Knoblauchzehe (fein gehackt), 1 EL knusprige Schwarzbrotwürfel.

Für den Joghurtschaum: 3 Eidotter, Saft von 1 ½ Zitronen, Salz, 400 g Joghurt, 1,5 g Ducca (gesiebt), 1 Msp. Xanthan, Salz.

Außerdem: Mönchsbart, Eiskraut, junge Kohlrabiblätter.

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade vermischen und etwa 30 Minuten bei kleiner Hitze einkochen lassen.

Den Lammbauch mit reichlich Marinade einreiben und vakuumieren. Den Dampfgerar auf 80 °C vorheizen und den Bauch darin ca. 8-10 Stunden garen*. Anschließend das Fleisch aus dem Beutel nehmen und auskühlen lassen. In Stücke schneiden, leicht salzen und im Rohr bei 120-130 °C kurz erwärmen.

Alle Zutaten für die Gremolata vermischen.

Die Tomaten grob schneiden und in Olivenöl anbraten. Die Hitze reduzieren und bei moderater Temperatur etwa 1 bis 1 ½ Stunden einkochen. Mixen, passieren und mit Salz und Zucker abschmecken.

Für den Joghurtschaum Eidotter und Zitronensaft über einem Wasserbad warm schlagen. Joghurt, Ducca, Salz und Xanthan einrühren und nochmals kräftig aufschlagen. Durch ein Sieb in eine Siphonflasche füllen und diese mit 2 Kapseln befüllen.

Das Fleisch mit etwas Marinade bestreichen und mit der Gremolata bestreuen. Mit Tomatencreme, Kräutern und Joghurtschaum servieren.

*Alternative Zubereitungsart – den Lammbauch 2 Stunden bei 160 °C braten, in Scheiben schneiden, mit der Marinade bestreichen und nochmals kurz gratinieren.