

Schmeckt perfekt



Rezept von Heinz Reitbauer

Lammrücken mit Lattich, Süßerdäpfel & Eierschwammerl



40 Minuten / aufwendig

Zutaten für 4 Personen

600 g Lammrücken (mit Rückenfett), Pflanzenöl zum Anbraten, Salz, 4 Schalotten (geschält), 2 Knoblauchzehen, 4 Zweige Bohnenkraut, 20 g Butter.

Für den Saft: 250 ml Kalbsfond (oder Lammfond), 1 Kaffir Limetten-Blatt, Salzzitronen-Saft.

Für Süßerdäpfel & Eierschwammerl: 1 Süßerdäpfel, Salz, 1 TL Fenchelsamen, 1 TL Kümmel, Pflanzenöl, 150 g Eierschwammerl (gesäubert), 1 ML Fenchelsamen (geröstet und gestoßen), 1 ML Kümmel (geröstet und gestoßen), 2 TL Salzzitronen* (gehackt).

Für den Lattich (gedämpft): 1 China-Lattich (Spargelsalat), Nussbutter, Karpatensalz, Bronzefenchel.

Zubereitung

Das Rückenfett des temperierten Lammrückens mit einem Messer leicht und regelmäßig einschneiden. Das Fleisch rundum salzen und in einer beschichteten Pfanne in Öl bei mittlerer Hitze auf der Fettseite anbraten.

Die geschälten Schalotten der Länge nach halbieren und die Knoblauchzehen leicht andrücken.

Die Schalotten auf der Schnittfläche mit anbraten, Knoblauch zufügen und zusammen im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C (Umluft) für ca. 12 Minuten (je nach Größe) auf mittlerer Schiene garen.

Das Fleisch und das Gemüse aus Rohr nehmen, mit Butter und Bohnenkraut arrosieren (mit der Butter einige Male überziehen). Das fertig gegarte Fleisch in Alufolie wickeln und bis zum Anrichten an einem warmen Platz rasten lassen.

Die Pfanne samt Bratenrückstand zum Herstellen des Natursafts beiseite stellen.

Den fertig gegarten Lammrücken kurz vor dem Anrichten nochmals auf der Fettseite knusprig braten und anrichten.

(Tipp: Wenn möglich, das Fleisch öfters wenden, damit sich der Fleischsaft schön verteilen kann.)

Für den Natursaft den Bratenrückstand in der Pfanne mit dem Kalbsfond aufgießen. Das Limettenblatt zufügen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Durch ein Haarsieb passieren und bei Bedarf mit Salzzitronen-Saft abschmecken.

Den Süßerdäpfel schälen und der Länge nach in 1 cm-Scheiben schneiden. Die Scheiben salzen und bei 100 °C im Dampfgarer in ca. 7 Minuten weich garen, danach ausdampfen und leicht überkühlen lassen. In die gewünschte Form bringen und die Abschnitte würfeln.

Fenchelsamen und Kümmel in einer Pfanne trocken rösten und anschließend im Mörser zerstoßen. Beiseite stellen.

Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die gedämpften Süßerdäpfel-Scheiben sowie die Würfel auf mittlerer Hitze langsam anbraten, bis alles Farbe angenommen hat. Eierschwammerl, Fenchelsamen und Kümmel zu den Süßerdäpfeln hinzufügen. Kurz mitbraten, mit der Salzzitrone abschmecken.

Den China-Lattich mit einem Sparschäler sorgfältig schälen, sodass alle weißlichen fasrigen oder holzigen Teile entfernt sind. Die jungen Herzblätter des grünen Teils zum Garnieren beiseite stellen.

Den Lattich der Länge nach halbieren und im vorgeheizten Dampfgarer in 4 bis 6 Minuten (je nach Dicke) bei 100 °C knackig dämpfen.

Den gegarten Lattich nochmals der Länge nach halbieren, mit Nussbutter & Salz marinieren.

Den marinierten, gegarten Lattich mit gezupftem Bronzefenchel belegen.

Den aufgeschnittenen Lammrücken mit dem Natursaft, Lattich sowie Süßerdäpfel & Eierschwammerl auf Tellern anrichten.

*TIPP: Für die Salzzitronen: 2 Zitronen (unbehandelte, gewaschen, einige Male tief eingeschnitten), 80 g Karpaten Salz. Die Zitronen mit dem Salz gut einreiben und in ein Glas schichten bzw. vakuumieren. Mindestens 4 bis 6 Wochen gekühlt reifen lassen. Bei Gebrauch die Schale vom Albedo (weiße Schicht der Zitrone) entfernen und der Länge nach in feine Scheiben schneiden. Der Salzzitronensaft sowie die anderen Teile können ebenfalls als Würzmittel verwendet.