

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rosa Lammkrone vom eigenen Bauernhof

Koch: Dominik Lechner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Lammkrone

- ca. 1,5 kg Lammkronen
- Haus-Grillgewürz

Für das Haus-Grillgewürz

- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Rosmarin (getrocknet)
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Thymian (getrocknet)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Wachholderbeeren
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Pfefferkörner
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Piment
- 1 TL brauner Zucker

- 10 TL grobes Meersalz
- 10 TL Salz

Für die Bärlauch-Kräuterkruste

- 6 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 100 g gehackter Bärlauch (alternativ: Bärlauch-Pesto)
- 50 g Dijon Senf
- 200 g weiche Butter
- Abrieb einer ½ halbe Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Erbsencreme

- ½ kg rohe, geschälte Kartoffeln (mehlig)
- ½ kg rohe Erbsen
- 250 g Butter
- 500 ml Obers
- 500 ml Milch
- 500 ml Wasser
- 20 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Jungzwiebeln

- 4-8 Jungzwiebeln (je nach Größe)
- 10 g Butter
- 10 g Sonnenblumenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Für die Schmortomaten

- 16 Cocktailtomaten
- 40 g Butter
- 20 g Honig
- Abrieb und Saft einer ½ Zitrone
- 2 Thymianzweige
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

- 40 ml Tomatenwasser
(Tomaten mixen, in ein Sieb hängen und das austretende Wasser in einer Schüssel auffangen = Tomatenwasser)
- 20 g Maisstärke zum Binden

Für die Garnitur

- frische Gartenkresse

Zubereitung

1. Für das Haus-Grillgewürz alle Zutaten bis auf das Meersalz und das Salz in einen Mörser oder in die Küchenmaschine geben und sehr fein mahlen. Danach die gemahlenen Gewürze mit dem Meersalz und dem Salz vermengen.
2. Nun die Lammkronen mit einem Messer zwischen den Knochen durchschneiden, sodass kleine Koteletts entstehen. Diese putzen und mit dem Haus-Grillgewürz einreiben.
3. Für die Kruste das Toastbrot in eine Küchenmaschine geben und fein mixen, danach die Brösel in eine Schüssel geben. Die Butter in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen und den Dijon-Senf, den Zitronenabrieb, den gehackten Bärlauch und die Brösel hinzufügen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken, länglich auf ein Stück Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und diese einfrieren.
4. Für die Erbsencreme die Kartoffeln in einen Topf geben und in einem Gemisch aus Obers, Milch und Wasser weichkochen. Wenn die Kartoffeln weich sind, diese abseihen und noch warm durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Erbsen kurz in einem Topf in kochendem Wasser blanchieren, gleich wieder abseihen, kalt abschrecken und mit einem Pürierstab fein mixen. Anschließend die Kartoffeln und die Erbsen zusammen in eine Küchenmaschine geben, mit der weichen Butter zu einem Püree aufschlagen und mit Parmesan, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss verfeinern.
5. Die Jungzwiebeln je nach Größe der Länge nach halbieren oder vierteln, gemeinsam mit den Lammkronen-Koteletts in einer Pfanne in etwas Butter und Sonnenblumenöl sautieren und mit Salz, Pfeffer und einer angedrückten Knoblauchzehe abschmecken. Die Koteletts wenden, je eine 1 cm dicke Scheibe von der eingefrorenen Kräuterkruste darauflegen und die Pfanne bei 200° C Oberhitze ins Rohr geben, sodass die Kruste leicht braun und knusprig wird (etwa 5-10 Minuten). Danach herausnehmen.

6. Für die Schmortomaten die Cocktailtomaten gemeinsam mit der Butter, dem Honig, dem Zitronenabrieb und -saft sowie dem Thymian, einer angedrückten Knoblauchzehe und etwas Salz und Pfeffer in eine Pfanne geben, kurz anbraten und dann das Tomatenwasser zugeben. Alles 15-20 Minuten leicht schmoren lassen und mit etwas in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden.

7. Zum Schluss die Erbsencreme mittig auf einem flachen Teller anrichten, je 2 Lammkronen-Koteletts und 2 Stücke Jungzwiebeln darauflegen und die Schmortomaten rundherum dazugeben. Ein wenig von dem entstandenen, reduzierten Tomatenwasser darüber träufeln und das Gericht mit frischer Gartenkresse garnieren.