

Berglamm an Hibiskuslack, Marroni- Quinoa, Sumach- Randen



Zubereitung Berglamm

Alle Zutaten für die Marinade gut verrühren. Mit der Hälfte der Marinade die Lammfilets einstreichen und jeweils zu einer Rolle formen. Diese vakuumieren und mit Dämpfen 60 °C 15 Minuten sous-vide garen. Danach von allen Seiten kräftig anbraten und mit der restlichen Marinade glasieren.

Zubereitung Marroni-Quinoa

Alle Zutaten bis auf die Marroniwürfel aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Marroniwürfel zum Schluss dazugeben.

Rezept für 6

Zutaten Berglamm

800 g Lammfilets, pariert und der Länge nach halbiert
1 EL roter Portwein
2 EL Sojasauce
2 TL Salz
2 EL Zucker
1 EL Hibiskusblüten, getrocknet und gemahlen

Zutaten Marroni-Quinoa

4 dl Gemüsefond
3 dl Randensaft
250 g Quinoa
100 g gegarte Marroni, fein gewürfelt
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, 1 Prise Sternanispulver

Zutaten Cassis-Zwiebel-Crème

300 g rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
1 dl Rotwein
50 g Cassispüree
2 EL Himbeeressig
1,5 dl Gemüsefond
1 Prise Sumach, Salz und Pfeffer



Zubereitung Cassis-Zwiebel-Crème

Zwiebeln und Knoblauch in feine Scheiben schneiden und in der Butter ca. 5 Minuten andünsten. Mit Rotwein und Gemüsefond ablöschen, auf die Hälfte reduzieren. Die restlichen Zutaten dazugeben und köcheln lassen, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Sehr fein pürieren.

Zubereitung Sumach-Randen

Alle Zutaten für die Marinade aufkochen. Über die Randenscheiben giessen und diese im Sud erkalten lassen.

Anrichten

Anrichten

Quinoa in einem Ring anrichten, Cassis-Zwiebel-Crème aufspritzen. Aufgeschnittene Lammfilets und Randenscheiben darauflegen. Lammjus und rote Shisokresse dazugeben.

Garstufe Berglamm

Mit Vorheizen

15 Minuten | Dämpfen 60 °C

Zutaten Sumach-Randen

2 Randen, in Scheiben
geschnitten
2 dl Wasser
2 dl Rotweinessig
150 g Zucker
3 Scheiben Ingwer
2 Sternanis
1 EL Sumach
Rote Shisokresse zum
Anrichten