

Zwischengericht

Rosa Lamm mit Morchel, Saubohnen und Aubergine

Zutaten:

0.2 Bund Petersilie, glatt
0.2 Bund Petersilie, kraus
110 ml Pflanzenöl
0.4 St. Mini Aubergine (Schale)
0.1 Bund Zitronenthymian
2 St. Knoblauchzehen
70 ml Portwein, rot
70 ml Kirschsafte
20 ml Balsamico, hell
10 g Honig
100 g Morchel
15 g Feigen Marmelade
225 g Bohnen, breit
50 ml Gemüsebrühe
50 g Butter
400 g Lammrücken
0.1 Bund Rosmarin
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat
Fleur de Sel

Zubereitung:

Für das Petersilienöl, die Petersilienblätter mit 100?ml Pflanzenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen, bis es handwarm wird. Das Öl am besten mehrere Stunden ziehen lassen und später durch ein feines Sieb passieren. Für die Sauce, 70?ml Portwein mit 70?ml Kirschsafft, 20?ml hellem Balsamicoessig, 10?g Honig und 15?g Feigenmarmelade aufkochen und sämig einkochen. 25?g kalte Butter einrühren. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten beiseitestellen. Für die Aubergine, die Aubergine längs halbieren und auf der Fleischseite kreuzweise einschneiden. Mit etwas Olivenöl, Zitronenthymian, einer kleingeschnittenen Knoblauchzehe und etwas Salz in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. 45-60 Minuten bei 85?°C Dampf garen. Nach dem Garen aus dem Kochbeutel nehmen und zum Anrichten in einer heißen Pfanne in Olivenöl kross rösten. Für das Gemüse, die Morcheln je nach Größe längs halbieren oder vierteln. Die breiten Bohnen in etwa gleich große Stücke schneiden wie die Morcheln. Zum Anrichten 25?g Butter schmelzen, darin die Morcheln und Bohnen farblos anschwitzen. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat würzen. Mit etwas Gemüsebrühe glasieren. Für das Fleisch, die Lammrücken zum Anrichten salzen, in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl, etwas Knoblauch und Rosmarin scharf anbraten und im Ofen bei 120?°C bis zu einer Kerntemperatur von 54?°C zu Ende garen lassen. Zum Anrichten, alle Komponenten gleichmäßig auf den Tellern arrangieren.