

Knuspriges Milchlamm und Kürbisravioli

Autor: Erlantz Gorostiza



Zutaten

Salzbad (für Lammwickel):

1 kg entbeinte Schulter
1 l Mineralwasser
80 g grobes Meersalz

Lammbouillon mit Kräutern (für Lammwickel):

500 g Lammbouillon
7 g Ras el-Hanout
1 g Kümmel
2 g getrockneter grüner Pfeffer

Lammwickel (Sous Vide):

Lammschulter
Salzbad
Lammbouillon
Butter
Butterschmalz

Eingeweichte Linsen:

125 g Belugalinsen
750 g Mineralwasser

Linseneintopf:

125 g eine Nacht lang eingeweichte Linsen (verdoppeln ihr Volumen)
315 g Mineralwasser
315 g Lammbouillon
40 g Karotte
5 g Knoblauch
50 g Lauch (ohne Grün)
40 g Zwiebel
1 Lorbeerblatt
3 schwarze Pfefferkörner

Zubereitung

Salzbad (für Lammwickel):

Nach dem Entbeinen der Lammschulterstücke das gesamte Fleisch wiegen. Auf 1 kg Fleisch je 1 l Mineralwasser und 80 g grobes Meersalz geben. Gut umrühren, bis sich das Salz vollständig im Wasser aufgelöst hat.

Lammbouillon mit Kräutern (für Lammwickel):

Die Lammbouillon mit allen Kräutern in eine Kasserolle geben, 3 Minuten kochen, mit Folie abschließen und bei Zimmertemperatur ziehen lassen, bis sie vollständig abgekühlt ist.

Durch ein feines Sieb gießen und mit einem walnussgroßen Stück Butter reduzieren, bis eine Soße entsteht. Diese Bouillon wird zum Begießen des Wickels nach dem Anbraten verwendet.

Lammwickel (Sous Vide):

Die Lammschultern roh entbeinen und von Sehnen befreien. Die Vorderhaxen zur weiteren Verarbeitung aufheben. Lammschultern 45 Minuten im Salzbad einlegen. Danach die aus dem Salzbad herausnehmen und trocken tupfen. Durch kräftiges Drücken mit Frischhaltefolie die Wickel formen. Zusammen mit ein wenig Brühe und einem walnussgroßen Stück Butter im Sous Vide Vakuumbeutel komplett vakuumieren. Bei 58 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 15 Stunden Sous Vide garen. Danach in Wasser mit viel Eis abschrecken um den Garvorgang so schnell wie möglich anzuhalten und alles schnell abzukühlen. Vor dem Servieren im Sous Vide Wasserbad aufwärmen. Sobald das Fleisch heiß ist, es aus dem Beutel nehmen und gut abtrocknen. Auf der Hautseite in ausreichend Butterschmalz und mit Hilfe eines Grillbeschwerers braten, bis die Haut schön knusprig ist. Mit der Lammbouillon gut bestreichen und transchieren, kurz im Salamander erhitzen und würzen. Jeder Lammwickel ergibt 6 Portionen.

Eingeweichte Linsen:

Die Linsen über Nacht in einem geschlossenen Gefäß in Wasser einweichen. Am nächsten Tag auspressen und das Wasser abgießen.

Linseneintopf:

Gemüse in ein Netz packen du alle Zutaten in einen Topf geben. Das Netz verhindert das Vermischen von Gemüse und Linsen und erleichtert später das

Knuspriges Milchlamm und Kürbisravioli

Soße aus Linsenbrühe:

500 g Linsenbrühe
12 g Ras el-Hanout
Butter

Raviolifüllung (Lammfarce - Sous Vide):

200 g Lammvorderhaxen
30 g Spitzbein (Schwein)
50 g feingehackte Pilze
1 feingehackte Frühlingszwiebel
10 g Lammbouillon und Ras el-Hanout

Kürbisravioli:

Kürbis
Raviolifüllung

Lammcarré (Sous Vide):

Milchlammcarré

Anrichten:

kandierte Zitronenwürfel
Erbsensprossen
Salzflocken

Herausnehmen des Gemüses. Den Eintopf 40 Minuten lang auf dem Induktionsherd bei Stufe 2 kochen. Topf mit Folie abschließen und 1 Stunde lang ziehen lassen.

Brühe sehr vorsichtig abgießen und für die Herstellung der Soße auffangen. Die Linsen gut verteilt auf einem Blech abkühlen lassen.

Soße aus Linsenbrühe:

Aufgefangene Linsenbrühe zum Kochen bringen. Ras el-Hanout zugeben und 3 Minuten kochen. Topf mit Folie abschließen und bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen.

Kalte Soße durch ein sehr feines Sieb geben und mit einem walnussgroßen Stück Butter reduzieren bis eine schön sämige, aber nicht zu feste Soße entsteht.

Raviolifüllung (Lammfarce - Sous Vide):

Die beim Entbeinen übriggebliebenen Vorderhaxenstücke genau wie die Wickel bei 58 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 15 Stunden Sous Vide garen.

Danach gründlich entbeinen, damit sämtliche Haut und Sehnen entfernt werden und nur das Fleisch übrigbleibt.

Alle Zutaten sehr fein hacken und gut mit der reduzierten Soße aus Lammbouillon und Ras el-Hanout vermischen. In einen Spritzbeutel geben und zum Formen der Ravioli aufheben.

Kürbisravioli:

Den Kürbis mit der Aufschnittmaschine so fein wie möglich in Scheiben schneiden. Je zwei Kürbisscheiben zu einem Kreuz legen. In die Mitte etwas Lammfarce geben, die Kürbistreifen darüber legen und an den Enden so zusammendrücken, dass schön dicht gefüllte Ravioli entstehen. Bis zum Anrichten zur Seite stellen.

Lammcarré (Sous Vide):

Die Rippe vorsichtig lösen und die Koteletts eins nach dem anderen freilegen, wie bei einem französischen Lammcarré (sehr vorsichtig, da die Rippchen sehr zerbrechlich sind), im Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren und bei 58 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 6 Stunden Sous Vide garen. Sous Vide Vakuumbbeutel gleich in Eiswasser legen, um den Garvorgang schnell anzuhalten. Aus jedem Carré gibt es 4 Portionen.

Anrichten (Sous Vide):

Vor dem eigentlichen Anrichten die Rippchen 10 Minuten lang bei 58 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** erwärmen. Danach in einer beschichteten Pfanne einige Minuten braten bis die Haut schön knusprig ist. Ravioli 3 Minuten lang bei 180 °C im Ofen erwärmen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Erlantz Gorostiza zur Verfügung gestellt.