

Autor: Maroun Chedid



Zutaten

Freekeh mit Lammhaxe:

100 g Freekeh-Pilaw
60 g geschmorte Lammhaxe
40 g Kalbsjus mit Mastix-Aroma
5 g geröstete Pistazien
12 g gehobelte schwarze Trüffel
Thymianblüten

Lamm (Sous Vide):

1 Lammhaxe
15 ml Olivenöl
2 g Salz
2 g weißer Pfeffer
12 g Paprikapulver
0.15 g Zimtpulver
0.7 g Mastix
0.7 g Kardamompulver
3.5 g gewürfelte Zwiebeln
3.5 g gewürfelter Lauch
10 g gewürfelte Staudensellerie
8 g gewürfelte Möhren
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
5 g Butter
55 ml Rotweinreduktion aus 1.4 l Wein
20 ml Rinderjus
2 zerdrückte Knoblauchzehen

Kalbsjus mit Mastix-Aroma:

50 g Schalotten
30 ml Olivenöl
1 l Kalbsjus
200 ml Rotweinjus
0.5 g Safran
1 g Mastix

Zubereitung

Freekeh mit Lammhaxe:

Den Freekeh-Pilaw auf einen Teller geben und die geschmorte Lammhaxe darauf anrichten. Mit dem Kalbsjus mit Mastix-Aroma beträufeln. Mit gerösteten Pistazien, gehobelten schwarzen Trüffeln und Thymianblüten garnieren.

Lamm (Sous Vide):

Die Lammhaxe parieren und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit Olivenöl rundum goldbraun anbraten. Die Lammhaxe auf 2 °C abkühlen und in einen Vakuumbbeutel geben. Mit Salz, weißem Pfeffer, Paprikapulver, Zimt, Mastix und Kardamom würzen. Das gewürfelte Gemüse zusammen mit der Butter, den Kräutern, der Rotweinreduktion und dem Rinderjus ebenfalls in den Beutel geben. Vakuumieren und bei 66 °C im Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide Garer 36 Stunden Sous Vide garen. Beutel aus dem **fusionchef** nehmen, 10 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen und anschließend 10 Minuten in zimmerwarmes Wasser legen. Eiswürfel hinzufügen und auskühlen lassen.

Kalbsjus mit Mastix-Aroma:

Die Schalotten in Olivenöl anschwitzen. Kalbs- und Rotweinjus sowie alle Gewürze und Thymian hinzufügen und das Ganze 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb streichen, erneut aufkochen und bei Bedarf mit etwas in Flüssigkeit verrührter Speisestärke andicken. Mit Butter und weißem Trüffelöl verfeinern und nach Wunsch mit Salz abschmecken.

Freekeh-Pilaw:

Olivenöl und Butter in einer Kasserolle erhitzen. Gehackte Zwiebeln zugeben und 20 Minuten bei schwacher Hitze goldbraun garen. Gehackte Rinderoberschale und Lammbrust hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren krümelig anbraten garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Rosinen, geröstete Nüsse, Lorbeerblatt und Zimtstangen einrühren und 10 Minuten mitkochen. Den Rotwein zugießen und das Ganze köcheln lassen, bis der Wein um die Hälfte eingekocht ist. Freekeh einrühren und bei schwacher Hitze 5 bis 10 Minuten garen. Mit Salz abschmecken. Die Hälfte der orientalischen Brühe zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 4 Minuten köcheln lassen, bis der Pilaw die Brühe aufgenommen hat. Den Rest der orientalischen Brühe einrühren und das Ganze köcheln lassen,

2 g Paprikapulver
3 g Zimtpulver
1 g Kardamompulver
Salz nach Wunsch
Thymian
In Flüssigkeit verrührte Speisestärke nach Bedarf
40 g Butter
Weißes Trüffelöl nach Wunsch

Freekeh-Pilaw:

70 ml Olivenöl
70 g Butter
500 g fein gehackte Zwiebeln
125 g Rinderoberschale, mittelfein gehackt
125 g Lammb Brust, mittelfein gehackt
75 g Rosinen
100 g geröstete gemischte Nüsse
1 Lorbeerblatt
2 Zimtstangen
100 g Rotwein
500 g Freekeh (gewaschen, 3 Stunden lang in Wasser eingeweicht und abgeseiht)
5 g Salz
2100 g orientalische Brühe

Orientalische Brühe:

1 Flasche Weißwein
1 Flasche Rotwein
6000 g Hühnerbrühe
12 g Zimtpulver
2 g Kreuzkümmelpulver
4 g Paprikapulver
2 g Kümmelpulver
4 g Mastix
2 g Kardamompulver
5 g Kurkuma
0.5 g gemahlene Muskatnuss
180 g gekörnte Hühnerbrühe
100 g gekörnte Rinderbrühe

bis die gesamte Flüssigkeit aufgesogen wurde und der Freekeh gar ist.

Orientalische Brühe:

Sämtliche Zutaten in einem Topf erhitzen und 25 Minuten köcheln lassen. Anschließend zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Abseihen und verwenden.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Chef Maroun Chedid zur Verfügung gestellt.