

Sous Vide Lamm mit Ananaschutney und Auberginencreme

Autor: Sarah Henke
Garzeit: 25 Minuten



Zutaten

Marinade für Lammhüfte:

40g Ingwer
1 Peperoni, rot
1 Stange Zitronengras
5 g Paprikapulver
250 ml Helle Sojasauce
300 ml Teriyaki Sauce
60 ml geröstetes Sesamöl

Lamm (Sous Vide):

4 Lammhälften
etwas Pakistanischen Salz zum abschmecken
Mazola Öl zum anbraten

Ananaschutney:

200 g frische Ananaswürfel
1/2 EL Brauner Rohrzucker
Stärke zum abbinden
50ml Ananassaft

Auberginencreme:

2 Auberginen
Kokosmilch

Zubereitung

Marinade für Lammhüfte:

Ingwer ohne Schale klein schneiden, die Rote Peperoni in Ringe schneiden. Beim Zitronengras das untere Ende abschneiden, den Stengel anschlagen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und klein schneiden. Alles Zutaten zusammen verrühren.

Lamm (Sous Vide):

Lammhälften parieren und mit 3 EL Marinade in den Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Die Lammhälfte sollte mindestens 1 Tag marinieren. Bei 62 °C im Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** 20 Minuten Sous Vide garen. Lammhälfte aus dem Beutel nehmen und nachbraten.

Ananaschutney:

Den braunen Rohrzucker karamellisieren. Die Ananas in gleichgroße Würfel schneiden und zu dem Karamell geben. Köcheln lassen, bis sich das Karamell vollständig aufgelöst hat. Etwas Stärke in Ananassaft anrühren und die Ananas damit abbinden

Auberginen Creme:

2 Auberginen waschen. Mit einem kleinem Messer mehrmals in die Auberginen einstechen und sie einzeln in Alufolie einpacken. Bei 180 °C im Backofen 50-60 Minuten garen, bis sie weich sind. Das Fleisch der Auberginen aus der Schale kratzen und ggf. durch ein Sieb abhängen lassen, je nachdem wie viel Flüssigkeit sie verlieren. Je „trockener“ die Auberginen, umso besser ist die Konsistenz. Das abgehangene Auberginenfleisch in dem Thermomix geben und mit Kokosmilch zu einer Creme mixen - je nach Wunsch noch durch ein feines Sieb streichen. In eine Spritzflasche füllen und anrichten.

Anrichten:

Ananaschutney auf dem Teller als Rechteck anrichten, 2 Scheiben der Lammhälfte über Kreuz drauf legen und zum Schluss Auberginen Tupfe rauf dem Teller platzieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Sarah Henke zur Verfügung

Sous Vide Lamm mit Ananaschutney und Auberginencreme



gestellt.
Foto: StefanVeres.de (Agentur Dominic-Multerer.de)