

Autor: Marc Rennhack
Garzeit: 2 Stunden 5 Minuten



Zutaten

Für 4 Personen

Lammrücken (Sous Vide):

0,8 kg Lammrücken Filet (Lammsattel ganz 3-4 kg)
0,1 l spanisches Oliven-ÖL
frisches Basilikum

Meerrettich-ÖL (Sous Vide):

0,1 l Traubenkern-ÖL
0,1 l Oliven-ÖL
50 g frisch geriebenen Meerrettich

Jahreszeitliches Gemüse (Sous Vide):

0,1 kg Junge Karotten
0,1 kg Frische Erbsen
0,2 kg Rote Bete
0,1 kg Steinpilze
0,1 kg Mairübchen
frischer Lorbeer
Pfefferkörner
Oliven-ÖL
Rotwein-Essig
Butter
Maldon Sea Salt Flakes

Mairübchen-Creme (Sous Vide):

0,3 kg Mairübchen
0,003 l Oliven-ÖL
0,002 kg Süßholzpulver
0,005 l Weißwein-Essig
Maldon Sea Salt

Lammsauce:

ca. 3kg Lammknochen

Zubereitung

Lammrücken (Sous Vide):

Beim ganzen Lammsattel die Filets als erstes raus schneiden und dann die Rückenfilets sauber raus filetieren. Das Rückenfilet sauber parieren, den Fettdeckel zu recht trimmen und kreuzförmig einschneiden. Das Rückenfilet im Ganzen mit Oliven-ÖL und frischem Basilikum vakuumieren.

Bei 65 °C im Wasserbad des **fusionchef** °C 25 Minuten Sous Vide garen. Anschließend 15 Minuten im Hold-o-mat ruhen lassen. Das Rückenfilet mit Salz und Weißen Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit kalter Butter, frischem Rosmarin und jungem Knoblauch anbraten. Kurz ruhen lassen, in vier Stücke schneiden und Servieren.

Meerrettich-ÖL (Sous Vide):

Traubenkern-ÖL und Oliven-ÖL mit frisch geriebenen Meerrettich zusammen vakuumieren und bei 50 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** ca. 30 Minuten Sous Vide garen und danach in Eiswasser abschrecken.

Jahreszeitliches Gemüse (Sous Vide):

Ganze junge Mairübchen abwaschen, schälen und abtrocknen mit wenig Oliven-ÖL vakuumieren und bei 60 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** ca. 10 Minuten Sous Vide garen. Danach in Butter anbraten und mit Maldon Sea Salt würzen.

Junge Karotten mit ein paar Tropfen Meerrettich-ÖL vakuumieren und bei 80 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** je nach Größe mind. 30 Minuten Sous Vide garen.

Frische Erbsenschotten ausdöppen und in Salzwasser abkochen bis sie Biss haben. Anschließend im Eiswasser abschrecken.

Ganze Rote Bete waschen, abtrocknen und mit frischem Lorbeer, Pfefferkörner, Rotwein-Essig und Oliven-ÖL zusammen vakuumieren und im Heißluft-Ofen bei Dampf je nach Größe ca. 30-40 Minuten garen bis sie weich sind.

Steinpilze mit einem Pinsel putzen, vierteln und in einer heißen Pfanne mit Pflanzen-

0,5 kg Zwiebeln
0,2 kg Karotten
0,2 kg Sellerie
0,5 kg Tomaten
0,25 kg geschälte Tomaten aus der Dose
0,05 l Rotwein-Essig
0,5 l Rotwein
0,3 l Geflügelfond
Rosmarin
jungen Knoblauch
0,2 kg braune Champignons
ca. 0,008 kg Pfeilwurzstärke

Öl anbraten. Anschließend mit Maldon Sea Salt Flakes würzen und mit Buttert arosieren.

Mairübchen-Creme (Sous Vide):

Mairübchen abwaschen, schälen und klein schneiden. Mit ein wenig Oliven-Öl und Süßholzpulver vakuumieren und bei 90 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** °C 30 Minuten Sous Vide garen. Danach im Thermomix feinmixen. Mit Salz und Weißwein-Essig abschmecken.

Lammsauce:

Walnussgroße Lammknochen anbraten, mit Mirepoix-Gemüse weiterbraten und mit frischen Tomaten (auch Dosentomaten) tomatisieren. Rosmarin, jungen Knoblauch, frische Pilzwürfel und Gewürze hinzu geben mit Rotwein-Essig und dunklen Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit etwas Wasser oder Geflügelfond ziehen lassen und nach vier Stunden durch ein Mirco-Sieb passieren und auf gewünschte Konsistenz einreduzieren. Etwas Rotwein und Portwein einreduzieren, mit der Lammjus auffüllen und noch mal reduzieren. Wenn nötig mit Pfeilwurzstärke noch mal nach dicken und abschmecken!

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Marc Rennhack zur Verfügung gestellt.