

HAUPTGANG

Lammhaxe

- 1 Lammhaxe
- 2 Karotten
- 1 Knollensellerie
- 4 Zwiebel
- 300g Geflügelfond
- 200g Kalbsfond
- Sherry

Die Lammhaxe mit Salz und Pfeffer gut würzen. Beidseitig anbraten. Das Gemüse in Mirepoix schneiden und zu der Lammhaxe geben. Schön farb geben und mit Sherry ablöschen. Mit Geflügelfond und Kalbsfond auffüllen. Den Ofen auf 150°C vorheizen und die Haxe zugedeckt für 3 Stunden schmoren.

Wenn die Haxe weich ist, vorsichtig aus dem Sud heben. Sud passieren und einreduzieren lassen, bis er die gewünschte Konsistenz hat. Die Haxe in der fertigen Sauce erwärmen und mehrmals Glasieren.

Polenta

- 100g Polenta Bramata, grob
- 250g Geflügelbrühe, gut abgeschmeckt
- 250g Sahne
- 50g Butter
- 75g Parmesan
- Thymian, Knoblauch

Polenta in einer Bratpfanne gut anrösten. Mit der Geflügelbrühe und der Sahne gut vermengen und zugedeckt bei 165 Grad für 45 Minuten im Ofen garen.

Die Butter erhitzen. Knoblauch und Thymian beigegeben und bisschen köcheln lassen. In die weiche Polenta passieren. Mit Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammrücken

Lammrücken mit Salz und Pfeffer gut würzen. Beidseitig scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 8 Minuten auf 48 Grad Kerntemperatur garen. Ofen ausschalten und öffnen und das Fleisch ca. 20 Minuten ruhen lassen und bei einer Kerntemperatur von 54 Grad anrichten.

Cremolata

- 10g Knoblauch
- 10g Zitronenschale
(mit dem Sparschäler runterschälen)
- 10g getrocknete Tomaten
- 10g Petersilie
- 20g Olivenöl

Alle Zutaten einzeln sehr klein hacken und mit dem Olivenöl vermengen. Über das gegarte Lamm geben.

Blumenkohl im Ganzen serviert

- 1 Blumenkohl
- 200g Butter
- 100g altes trockenes Brot
- Petersilie

All die grünen Blätter vom Blumenkohl entfernen und ganz in einer gut gewürzten Gemüsebouillon weichkochen.

Rausnehmen und wenig ausdampfen lassen. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen bis man eine Beurre Noisett hat. Wichtig dabei immer fleissig mit dem Schwingbesen rühren. Den Blumen in der Butter arrosieren bis er eine schön Goldbraune Farbe hat.

Das kleingeschnittene trockene Brot in die heisse Butter geben, salzen und warten bis es schön knusprig ist. Über den Blumenkohl geben. Mit der gehackten Petersilie ausgarnieren.

