

BOOTSHAUS

RESTAURANT SEEHOTEL DAS TRAUNSEE

Rutzenmooser Bio Lamm

Mangold – schwarzer Knoblauch – Topinambur

Rezept von Lukas Nagl aus dem Restaurant Bootshaus

Zutaten für 4 Personen:

640 g Lammrücken mit Schwarte, eingeschnitten
50 ml Lammnatursaft / Jus
4 Lamm Markknochen
2 Zehen schwarzer Knoblauch in Scheiben geschnitten
(Das Restaurant Bootshaus Team produziert ihn gemeinsam mit unseren BäuerInnen selbst)
1 Orange
2 große Topinambur
1 roter Mangold
1 EL Kaffeebohnen
Salz, Zucker, weißer Balsam Essig
4 Blätter Blattkren
4 Blätter rote Gartenmelde
Salz, Koriander
Mandelöl

Zubereitung:

Das Mark aus den Knochen auslösen und in Scheiben schneiden.

Die Topinambur 3 – 4 Stunden langsam sehr weich kochen. Halbieren, die Schale auslösen. Die Schale trocknen und frittieren. Das Fruchtfleisch der Topinambur hacken und mit den Markscheiben mischen. Mit Salz, Koriander und weißem Balsamessig und Mandelöl abschmecken. Warmstellen.

Den Lammrücken auf der Schwartenseite knusprig braten und anschließend rosa garen.

Von der Orange schöne lange Zesten schneiden und mit Läuterzucker einlegen.

Für den Jus die Kaffeebohnen rösten und mit dem Jus aufgießen, mit Orangenzesten, weißem Balsam und Salz abschmecken und mit Mandelöl montieren.

Die Mangold zerteilen und die 4 schönsten Blätter aufheben, die restlichen Blätter grob schneiden und gemeinsam mit den Blättern weichdämpfen. Mit Salz und Mandelöl abschmecken.

Je 1 EL Topinambur auf einen Teller setzen und mit der knusprigen Schale abdecken. Den gedämpften Mangold drapieren und je 2 Zesten und 2 schwarze Knoblauchscheiben dazulegen.

Den Lammnatursaft angießen und das Fleisch in 4 Stücke schneiden. Mit der Gartenmelde und dem Blattkren belegen und genießen.

Gutes Gelingen und guten Appetit! Auf ein baldiges Wiedersehen im Restaurant Bootshaus!