

Enten-Lamm-Roulade in feiner Lammsauce, an roten Früchten mit spanischen Piquillo-Paprika und knusprigen Serrano-Schinken

Rezept/ Zutaten

Fleisch

1 Entenleber
800 g Lammfleisch
4 Streifen Serrano Schinken (45 g)
300 g rote Früchte
2,5 dl Agar-Agar
100 g Zucker
30 g Salz

Sauce

1 kg Lammknochen
2,5 dl Rotwein
2,5 dl Weisswein
15 g Mehl
2 cl Cognac
5 dl Wasser

Kartoffelcreme

1 kg Kartoffeln
40 g Salz
20 g schwarzer Pfeffer
40 g Rindsbrühe
1,5 dl Olivenöl
Einen Teil des Kartoffelwassers

Zubereitung

Fleisch: Rote Früchte mit 100 g Zucker aufkochen, in einem Thermomix pürieren, durchsieben und wieder zum Kochen bringen. Danach vom Feuer nehmen und Agar-Agar hinzufügen. In einer Gussform von 2 x 2 cm und 20 cm Länge erkalten lassen.

Die Entenleber von Sehnen befreien. Salz, Pfeffer und Zucker darüber geben und ruhen lassen. Das Lammfleisch flachklopfen. Von den erkalteten roten Früchten eine quadratische Fläche von ca. 1 x 1 cm und 20 cm Länge ausschneiden. Das Lammfleisch auf der Entenleber ausbreiten und die roten Früchte in die Mitte des Lammfleisches platzieren. Danach alles zusammenrollen. Die Roulade in einer Pfanne braten, bis diese eine gute Bräune aufzeigt, jedoch nicht zu durch werden lassen. Auf einem Teller eine kleine Menge Kartoffelcreme anrichten worauf die Roulade platziert wird. Die Schinkenstreifen in heissem Fett (200°) frittieren und auf Küchenpapier trocknen lassen.

Paprika de piquillo (Pisto)

1 Dose paprika de piquillo
1 Aubergine
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Kartoffel
1 Paprika rot
½ Lauch
200 g Tomatensauce
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig
100 g Mehl
8 Eigelb
12 g Salz
40 g Butter (Raumtemperatur)
30 g Zucker

Sauce: Die Lammknochen im Ofen knusprig backen. Wenn die Bräune erreicht ist mit Mehl bestreuen. Wiederum braun werden lassen und zuletzt mit Cognac flambieren. Weiss- und Rotwein dazugeben und mit Wasser auffüllen. Alles auf 50% reduzieren, durchsieben und weiter reduzieren auf 20%.

Kartoffelcreme: Kartoffeln auf ca. 2 x2 cm schneiden und mit der Bouillon und Salz aufkochen. Sobald die Kartoffeln gekocht sind, Wasser abgiessen (ein wenig zurückhalten), und Kartoffeln in der Thermomix pürieren. Während des Pürierens den Rest des Kartoffelwassers langsam hinzugeben, bis eine cremige Masse entsteht. Danach mit Olivenöl, Salz und Pfeffer emulsieren.

Biskuit: 2 Eigelb mit 40 g Zucker aufschlagen und rühren lassen. Danach 80 g Mehl mit Salz vermischen und dem geschlagenen Eigelb langsam untermischen. Zusätzlich 40 g Butter hinzugeben. Danach auf einem Blech ausrollen und bei 220° für 5-6 Minuten backen.

Pisto: Gemüse mit dem Thymian und Rosmarin andünsten. Zusätzlich die Tomatensauce hinzufügen. Danach 20 Min. aufkochen lassen und im Thermomix zerkleinern. Eine runde Gussform mit den halbierten Paprika de piquillo auslegen. Die Spitzen zeigen nach oben, ausserhalb der Gussform. Als Boden wird nun ein Stück Biskuit benutzt und mit dem Pisto aufgefüllt. Dieses wird dann zuletzt mit den Spitzen der Paprika de piquillo zugedeckt.

4 kleine Gläser (Schnapsgläser) mit Butter ausreiben und mit einem Eigelb füllen. Danach 40 Sek. Bei 50° aufkochen. Danach die Eigelbe auf dem Paprika de piquillo anordnen, salzen und die gebratenen Schinkenstreifen dazugeben.