



Dauer: Autwändig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Gerald Pichler

Zutaten

Lammbackerl

8	Lammbackerl
1	Karotte
1	Zwiebel
1/2	Sellerieknolle
1	Lauch
500 ML	Lammjus
250 ML	Rotwein

1 EL	Tomatenmark
	Thymian
	Lorbeer
	Wacholder
	Knoblauch
•••••	Salz
	Pfeffer
C II : "II I	
Sellerieröllcher	1
1/2	Sellerie
1	Zwiebel
250 ML	Geflügelfond
125 ML	Obers
60 G	Butter
2 EL	gehackte, geröstete Walnüsse
1 EL	Apfelessig
	Knoblauch
	gemischte Pilze
	Weißwein
	Walnussöl
	gehackte Petersilie
•••••	

Buchweizen	
250 G	Buchweizen
1 TL	fein gehackte Petersilie
1	Zwiebel
fein gewürfeltes Rüben)	Wurzelgemüse (Sellerie, Lauch, Karotte, Gelbe
	Olivenöl
	Butter
	Geflügelfond
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
Rote Rüben	
	Rote Rüben
1	Apfel
50 ML	Noilly Prat
50 ML	Weißwein
300 ML	Geflügelfond
100 ML	frischer Rote-Rüben-Saft

Zubereitung

Lammbackerl

- 1. Backerln mit Salz und Pfeffer würzen, rundum anbraten und auf einen Teller legen.
- 2. Klein gewürfelte Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebel im Bratensatz anrösten. Tomatenmark dazu geben und mit Rotwein ablöschen.
- 3. Mit Lammjus aufgießen und Gewürze dazugeben.
- 4. Die Backerln dazu und im Rohr bei 140 °C ca. 90 Min. schmoren lassen.
- **5.** Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Sellerieröllchen

- 1. Sellerie schälen.
- 2. Mit dem Allesschneider in vier 1 mm dünne Scheiben schneiden.
- 3. Selleriescheiben in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
- 4. Auf eine Küchenrolle geben und beiseitestellen.
- 5. Den restlichen Sellerie in Würfel schneiden.
- **6.** Gemeinsam mit einer 1/2 gewürfelten Zwiebel in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.
- 7. Wenn der Sellerie weich ist, mit Geflügelfond und Obers aufgießen und würzen.
- 8. Mit Butterwürfeln mixen und eventuell passieren.
- 9. Restliche Zwiebel mit den Pilzen anschwitzen, in eine Schüssel geben und mit Apfelessig, Walnussöl, Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.
- 10. Zum Schluss die gehackten Walnüsse dazugeben.
- 11. Selleriescheiben dünn mit Selleriecreme bestreichen, die Pilze darauf verteilen und zu Röllchen formen.
- 12. Diese mit etwas Walnussöl bestreichen, im vorgeheizten Rohr erwärmen und kurz vor dem Servieren mit den gerösteten Walnüssen bestreuen.

Buchweizen

- 1. Buchweizen über Nacht einweichen.
- 2. Zwiebel anschwitzen, den abgeseihten Buchweizen dazugeben, kurz mitrösten und mit etwas Fond aufgießen.
- 3. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 4. Den Fond so lange angießen, bis der Buchweizen bissfest ist.
- **5.** Petersilie und Wurzelgemüse beigeben und weiterköcheln, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Rote Rüben

- 1. Rote Rüben und Apfel schälen und würfelig schneiden.
- 2. Würfel in Butter glasig anschwitzen, mit Weißwein, Noilly Prat, Gemüsebrühe und Rote-Rüben-Saft aufgießen.
- 3. Etwas einreduzieren, würzen, Kümmel und Thymianzweig zugeben.
- **4.** Für etwa 11/2 Std. bei niedriger Temperatur ziehen lassen.
- **5.** Obers dazugeben.
- **6.** Mit dem Pürierstab fein mixen, durch ein Haarsieb passieren und ein weiteres Mal zum Kochen bringen.
- 7. Zum Schluss mit Maizena binden.