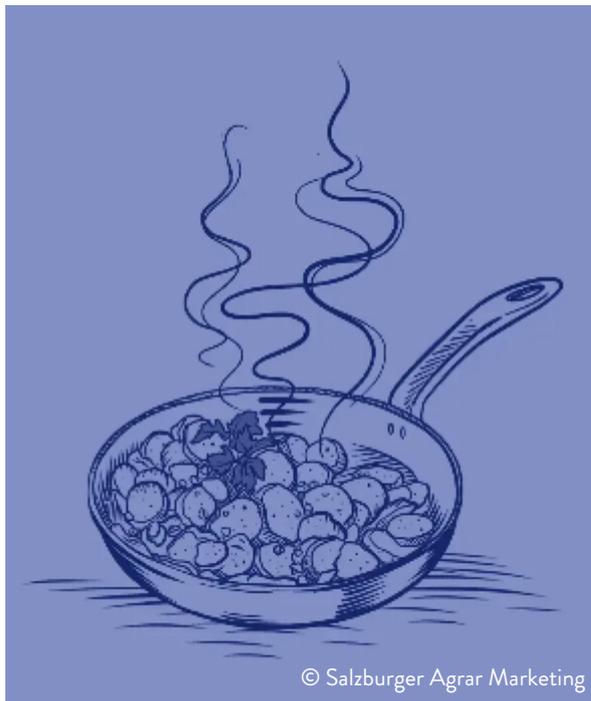


Knuspriger Lammbauch und gepökelte Zunge

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

1 STUECK	Lammbauch
4 STUECK	gepökelte Lammzunge
2 STUECK	Junglauch
2	Lorbeerblätter
1 STUECK	Sellerie
	Wacholderbeeren
	Piment
	Muskat
	Honig
	dunkle Sojasauce
100 ML	dunkles Bier
200 G	Eierschwammerl
4 STUECK	gelbe Zucchini
4	Knoblauchzehen
2	Stängel Petersilie
2	Zitronen
	Pfeffer
	Salz
750 G	Echtling (Kartoffeln)
100 ML	Milch
4 EL	braune Butter
	Butter
	Olivenöl
	Zucker
ETWAS	Kümmel

.....
1 EL Zitronensaft
.....

400 G Karotten
.....

2 Zwiebeln
.....

1 BUND Wurzelgemüse
.....

Zubereitung

1. Lammbauch entlang der Rippen portionieren.
2. Mit dem restlichen Bauchfleisch, Wurzelgemüse und den Gewürzen einen Sud herstellen.
3. Rippenstücke ca. 1 Stunde darin köcheln lassen. Herausnehmen und beiseitestellen.
4. Den Fond abseihen und reduzieren.
5. Die kalte Reduktion mit Honig, dunklem Bier und Sojasauce zu einer Marinade vermischen.
6. Die Lammbauchstücke mit der Marinade bestreichen und bei 180 Grad für 15 Minuten knusprig braten.
7. Zucchini waschen. Eine davon sowie die Zunge mit Hilfe einer Aufschnittmaschine längs aufschneiden. Beides mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils 1 Minute auf jeder Seite in Olivenöl anbraten.
8. Auskühlen lassen, mit Zitronenabrieb und frischer Petersilie bestreuen, übereinanderlegen und einrollen.
9. Später noch mit ins Rohr geben und warm ziehen lassen.
10. Die restliche Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden und kurz vor dem Anrichten zusammen mit den Eierschwammerln in Olivenöl anbraten.
11. Für den Eachtling-Stampf die Erdäpfel schälen und in kräftig gesalzenem Wasser weich kochen.
12. In der Zwischenzeit die Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und erwärmen.
13. Weiche Kartoffel, braune Butter zur Milch geben und mit einer Gabel zum Stampf verarbeiten.
14. Zuletzt Karotten und Zwiebel schälen und in gleich große Stücke schneiden.
15. Topf mit Olivenöl und etwas Butter erhitzen, beides dazugeben und bei mittlerer Hitze für 10 Minuten anschwitzen.
16. Die Karotten und Zwiebeln dürfen keine Farbe annehmen. Nun alles kräftig salzen. Durch das Salz lässt die Karotte Wasser, in dem wir alles bei geringer Hitze weich dünsten.
17. Bei Bedarf etwas Gemüsefond oder Wasser begeben. Dann alles zusammen in einen Mixer geben, mit Kümmel, Zucker, Zitronensaft und ein paar Flocken kalter Butter zu einer glatten Creme verarbeiten.