

LAMM AUS DER RÄUCHERDOSE



Episode 022 Lamm aus der Räucherdose / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

Rezept für 2 Personen

PARMESANSUPPE

1 Pastinake
 ½ Sellerie
 1 Lauch
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 1 Bouillonwürfel
 1 EL Senf
 3dl Riesling
 50g Parmesan
 2,5dl Rahm

1. Die Pastinake grob schälen, in Streifen schneiden und würfeln; Sellerie und Lauch in ähnlich grosse Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch fein schneiden. Bouillonwürfel raspeln.

2. In einer Pfanne Öl heiss werden lassen, nacheinander das Gemüse andünsten: zuerst die Schalotten und den Knoblauch, dann den Sellerie und die Pastinake, zuletzt den Lauch. Den zerbröselten Bouillonwürfel gleich mit anziehen. Etwas Senf darunter ziehen.

3. Mit gutem, restsüßem Riesling ablöschen und einkochen lassen.

4. Den Rahm zur Suppe giessen, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, anschliessend Hitze reduzieren. Parmesan in Flocken raspeln und portionenweise unter die Suppe ziehen, so dass der Käse schmilzt (die Suppe darf nicht mehr kochen).

GERÄUCHERTES LAMM

1 Guetzlidose aus Blech
 1 Handvoll Kies
 1 Handvoll Sägemehl
 3 Zweige Thymian
 4 Blätter Salbei
 3 Zweige Rosmarin
 2 Lorbeerblätter
 5 Wacholderbeeren
 2 Nelken
 10 Pfefferkörner
 10 Koriandersamen
 Alufolie
 2 Lammfilets
 2 Scheiben Bündnerfleisch
 etwas Meersalz / etwas Parmesan
 etwas Lauchgrün

1. Kies und Sägemehl in die Guetzlidose füllen. Die Kräuter darauf legen.

2. Aus Alufolie einen Deckel falten und in die Dose hinein schieben. Am Deckel Schlitz einstechen. Die Lammfilets auf die Alufolie legen, den Deckel verschliessen und die Räucherdose auf den Herd stellen, räuchern lassen.

3. Das geräucherte Fleisch in Stücke schneiden, salzen und mit der Suppe anrichten. Hauchdünn geschnittene Fäden Bündnerfleisch, Parmesanflocken und etwas Lauchgrün zum Dekorieren verwenden.



Räuchern ist eine fantastische Alternative zu anderen Garmethoden – in Kombination mit dem Duft der vielen verschiedenen Kräutern eine schier unschlagbare Variante!

Dieses Rezept stammt aus
 Flavorites von René Schudel

Flavorites.com