

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2021 ▪
Tagesmotto „Ummantelt“ mit Alexander Kumptner



Jan Kapfer

Lammrücken im Tramezzinimantel mit Madeira-Reduktion und Vanille-Möhren

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachse, à 150 g
 200 g Kalbsschnitzel
 4 Scheiben Tramezzino Weißbrot
 100 g Parmaschinken
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 200 ml Sahne
 Butterschmalz, zum Anbraten
 2 Zweige Rosmarin
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 5 Eiswürfel

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsschnitzel fein Würfeln und ins Gefrierfach geben.

Tramezzinischeiben überlappend auslegen und mit feuchtem Küchentuch bedecken.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lammlachse in Butterschmalz, Knoblauch und Rosmarin von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 50 Grad weiter garen.

Ei trennen und Kalbswürfel mit fünf Eiswürfeln, Sahne, Eiweiß und Salz und Pfeffer zu einer feinen Farce mixen und kaltstellen.

Lammlachs mit Schinken umwickeln, Farce auf Tramezzinischeiben streichen, Fleisch darauflegen und einwickeln. In Butterschmalz goldbraun braten.

Für die Möhren:

200 g Babymöhren, mit Grün
 1 Vanilleschote
 100 g brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen, einen kleinen Rest vom Möhrengrün stehen lassen und blanchieren. Vanille halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen, braunen Zucker schmelzen und die Vanilleschote dazugeben. Möhren darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Reduktion:

2 rote Zwiebeln
 100 g kalte Butter
 3 EL Sherry
 200 ml Madeira
 ½ EL Tomatenmark
 200 ml Kalbsfond
 2 Zweige Rosmarin
 1 Lorbeerblatt
 2 EL Mehl
 1 Prise brauner Zucker
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce Tomatenmark in einer Pfanne rösten. Zwiebeln abziehen, fein würfeln, salzen und mit Rosmarin und Lorbeer in Butterschmalz andünsten, mit Mehl bestäuben. Mit Madeira ablöschen, reduzieren lassen und den Kalbsfond angießen. Bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Butter und Sherry abschmecken.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.