

Exklusiv in SAVOIR-VIVRE:

Rezept-Ideen von Kochprofis

Sie möchten sich und Ihre Lieben mal auf Haute Cuisine-Niveau verwöhnen? Kein Problem. Exklusiv in SAVOIR-VIVRE lassen sich die Küchenchefs der Hotels und Restaurants, die wir in dieser Ausgabe porträtieren, in die (Speise-)Karten schauen.

Rezept-Tipp vom Profikoch

aus dem Hotel Ferienart Resort & Spa in Saas-Fee

Lammentrecote

im Zucchinigeflecht mit Ratatouille an Safran-Kartoffelstock

Zutaten für das Lamm

2 Lammentrecotes, à ca. 200 g
6 große gelbe Zucchini
6 große grüne Zucchini
150 g Pouletbrust
80 ml Rahm
etwas Öl, zum Anbraten
1 Ei (Eigelb für Ravioli,
Eiweiß für Farce)
100 ml Jus

Für den Kartoffelstock

400 g Kartoffeln
1 Messerspitze Safran
200 ml Rahm
Muskatnuss

Für das Ratatouille

1 Zwiebel
2 gelbe Peperoni
2 rote Peperoni
1 Aubergine
1 EL Tomatenmark
100 ml Gemüsebrühe

Küchenchef Andreas Otte
kocht gern international – mit
Schweizer Note.



Zubereitung Lamm

Die Lammentrecotes in Öl kurz von allen Seiten anbraten und kalt stellen.
Das Poulet in einem hohen Gefäß mit dem Eiweiß und dem flüssigen Rahm pürieren und durch ein Sieb streichen, sodass eine Farce entsteht.
Die Zucchini mit einem Sparschäler vorsichtig schälen und die Schale in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Das Mittelstück der Zucchini für das Ratatouille beiseitelegen. Die Zucchinistreifen im kochenden Salzwasser blanchieren und danach im Eiswasser abschrecken. Mit einem Küchenpapier die Zucchinistreifen abtupfen und beginnen, abwechselnd zu flechten.
Das Zucchinigeflecht mit der gekühlten Farce vorsichtig bestreichen, das Lamm darauf legen und in Aluminiumfolie einrollen. Straff zusammendrehen, sodass eine feste Rolle entsteht.
Im Ofen bei 160 °C erst 7 Minuten garen, die Rolle drehen und nochmals 7 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten in der Folie ruhen lassen.

Kartoffelstock

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen, abgiessen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Rahm mit dem Safran leicht erwärmen und mit einem Schneebesen unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Ratatouille

Das Gemüse waschen und die Peperoni, Aubergine und 2 Mittelstücke der Zucchini in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in einer heißen Pfanne mit etwas Butter anschwitzen und die Peperoni dazugeben. Sobald diese etwas weich sind, die Aubergine und die Zucchini dazugeben und gut durchschwenken. Das Tomatenmark kurz mit anschwitzen und mit 2/3 der Brühe ablöschen, den Rest der Brühe dazugeben und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Die Lammrolle halbieren und die Hälften jeweils nochmals schräg aufschneiden. Den Kartoffelstock in einen Spritzsack füllen und auf der rechten Seite des Tellers anrichten. Mit einem Löffel 2 schöne Nocken des Ratatouille kreieren und das Lamm auf den Stock setzen. Mit etwas Jus garnieren.



Das Rezept stammt aus dem Kochbuch
„Selection Gilde“: Gilde Schweizer Gastronomen (Hrsg.),
Weber AG Verlag, 240 Seiten, gebunden.

