

Hagen Gnote
REZEPTHEFT
Nr. 2

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



zartes
Lamm



SAFTIG UND AROMATISCH

LAMMRÜCKEN-WIRSING-PASTETE MIT MARONENPÜREE UND JOHANNISBEERSAUCE

Zutaten für 4 Personen

Lammrücken

500 g ausgelöster Lammrücken
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Thymian
Rosmarin
Salz, Pfeffer

Wirsing

1 Kopf Wirsing
Salz
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
150 ml Crème fraîche
2 Eigelb
Muskatnuss
Pfeffer

Maronenpüree

200 g Maronen (Esskastanien)
150 ml Milch
200 g Crème double
1 Prise Zucker
1-2 EL Portwein
Salz, Pfeffer

Johannisbeersauce

Zeste (feinste Schalenstreifen)
von ½ Bio-Orange
1 Schalotte
1 EL Butter
1 TL frisch geriebener Ingwer
100 g rotes Johannisbeergelee
100 ml Portwein
Cayennepfeffer
oder Piment d'Espelette
Salz
1 TL Dijon-Senf

außerdem

1 Packung TK-Blätterteig
1 verquirltes Eigelb

Zubereitung

Lammrücken

1. Den ausgelösten Lammrücken sauber parieren. Das heißt, sorgfältig von allem sichtbaren Fett, Häutchen und Sehnen befreien.
2. Knoblauch abziehen und in einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehe darin 1 Minute anbraten. Lammrücken zufügen und ringsum in 4-5 Minuten rosa braten.
3. Lammrücken aus der Pfanne nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.

Wirsing

1. Äußere trockene Wirsingblätter entfernen und den Strunk kegelförmig herausschneiden. 6 große grüne Blätter für die Pastete beiseitelegen. Die übrigen Wirsingblätter ablösen und dicke Blattrispen herausschneiden.
2. Wirsingblätter in kochendem Salzwasser (10 g Salz/Liter) nicht zu weich kochen. Abgießen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen in kleinen Portionen so viel Wasser wie möglich herauspressen. Dann mit dem Messer grob hacken.
3. Schalotte würfeln, Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. In der Olivenöl-Buttermischung glasig dünsten. Gehackten Wirsing sowie die Crème fraîche zufügen und alles dickflüssig einkochen.
4. Sobald der Wirsing abgekühlt ist, die Eigelbe untermischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pastete

1. Aus den 6 großen Wirsingblättern die Blattrispen entfernen. Blätter in kochendem Salzwasser (10 g Salz/Liter) 4 Minuten blanchieren und dann eiskalt abschrecken.
2. Die Wirsingblätter leicht überlappend zu einem Rechteck auslegen und gleichmäßig mit der Wirsingmasse bestreichen. Lammrücken darauflegen und alles fest in die Wirsingblätter einrollen.

3. Blätterteig nach Packungsangabe auftauen und zu einem Rechteck ausrollen. Die Wirsingrolle daraufsetzen und in Blätterteig einschlagen. Die Ränder fest verschließen und überschüssigen Teig abschneiden. Restliche Teigstücke für dekorative Verzierungen der Pastete verwenden.
4. Die Pastete mit verquirltem Eigelb bestreichen. Teig-Verzierungen daraufsetzen und ebenfalls mit Eigelb einpinseln.
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C in 15 Minuten goldbraun backen.

Maronenpüree

1. Maronen mit einem kleinen scharfen Messer kreuzweise einschneiden. In einer feuerfesten Form mit 3 EL Wasser im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 12 Minuten garen. Danach sofort schälen und dabei die innere braune Haut entfernen.
2. Maronen knapp mit Milch und Crème double bedecken und bei geringer Hitze in 10 Minuten weich kochen.
3. In den Mixer geben und sehr fein pürieren. Mit Zucker, Portwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Johannisbeersauce

1. Orangenzeste 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen und trocken tupfen.
2. Schalotte schälen, fein hacken und in Butter glasig dünsten. Orangenzeste, Ingwer, Johannisbeergelee und Portwein zufügen. Einmal aufkochen und mit Cayennepfeffer und Salz würzen.
3. Die Sauce vom Herd nehmen, den Senf unterrühren und warm stellen. Die Sauce darf jetzt nicht mehr kochen, damit der Senf nicht bitter wird.

Fertigstellen und Anrichten

Die Pastete in Scheiben schneiden, mit dem Maronenpüree auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Johannisbeersauce umgießen.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Olivenöl „1881“
Nr. 106K05
€ 12,95
(€ 25,90/l)



Dijon Senf fein 250 ml
Nr. 060F02 € 9,50 €



Piment d'Espelette
Nr. 028U14
€ 13,95



LAMMRÜCKEN IN LAVENDEL-KRÄUTER-KRUSTE UND LAVENDEL-LAMMJUS

Zutaten für 4 Personen

Lammrücken

2 Lammkarrees
Salz, Pfeffer
Rosmarin
Thymian
3 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl

Lavendel-Kräuter-Kruste

1 Knoblauchzehe
1 TL fein gehackter Rosmarin
1 TL fein gehackter Thymian
1 TL Lavendelblüten
(ersatzweise 1 EL Lavendelsirup)
Salz, Pfeffer
2 Scheiben
altbackenes Weißbrot
2 TL Dijon-Senf
3 EL weiche Butter

Safran-Kartoffelpüree

700 g festkochende Kartoffeln
1 Stange Staudensellerie
1 Zwiebel
Salz
100 g Butter
4 EL saure Sahne
1 g Safranfäden
1 Knoblauchzehe

Lavendel-Lammjus

3 Schalotten
2 Möhren
1 Stück Knollensellerie
3 EL Traubenkernöl
Lamm-Knochen und -Parüren
1 EL Tomatenmark
350 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
6 schwarze Pfefferkörner
½ TL Lavendelblüten
(ersatzweise 1 EL Lavendelsirup)
Salz
3 EL eiskalte Butter

außerdem

Thymianspitzen, Lavendelblüten

Zubereitung

Lammrücken

1. Lammrücken auslösen und sorgfältig parieren, dabei Häute, Sehnen und Fett entfernen. Die Knochen zerkleinern und mit den fettfreien Lamm-Abschnitten (Parüren) für die Sauce beiseitelegen. Lammrücken zugedeckt auf Raumtemperatur erwärmen.
2. Den Backofen und einen Bräter auf 80 °C vorheizen. Lammrücken salzen, pfeffern und mit Rosmarin und Thymian würzen. Den Knoblauch abziehen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch mit den ganzen Knoblauchzehen darin von allen Seiten 4 Minuten kräftig anbraten. Lammrücken in den vorgewärmten Bräter legen und 35 Minuten (8 Minuten/100 g rechnen) im vorgeheizten Ofen garen.

Lavendel-Kräuter-Kruste

1. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Rosmarin, Thymian, Lavendelblüten, Salz und Pfeffer mischen. Das entrindete Weißbrot grob würfeln. Durch einen Metallseihier zum sogenannten „mie de pain“ fein reiben.
2. Lammrücken aus dem Ofen nehmen und mit Senf bestreichen. Die Knoblauch-Kräuter-Mischung auf der Senfschicht verteilen. Zum Schluss erst das frisch geriebene „mie de pain“, dann die weiche Butter gleichmäßig daraufstreichen. Lammrücken bis zum Überbacken beiseitestellen.

Safran-Kartoffelpüree

1. Die Kartoffeln schälen und in kaltem Wasser aufsetzen. Vom Staudensellerie die Fäden abziehen und die Stange quer in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Selleriescheiben und Zwiebelringe zu den Kartoffeln geben. Salz zufügen (10 g Salz/Liter) und die Kartoffeln gut weich kochen.
2. Abgießen, Zwiebel und Sellerie entfernen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Noch heiß durch die

Kartoffelpresse drücken. Butter und saure Sahne mit dem Schneebesen einarbeiten. Safranfäden zur Kartoffelmasse geben. Den Knoblauch abziehen, pressen und zufügen. Alles gut mischen und mit Salz abschmecken.

Lavendel-Lammjus

1. Schalotten, Möhren und Sellerie schälen und grob würfeln. In einem Topf das Traubenkernöl erhitzen und die gehackten Lammknochen und Parüren darin kräftig anrösten. Schalotten, Möhren und Sellerie zufügen und anbraten. Das Tomatenmark unterrühren.
2. Sobald sich ein leichter Bratsatz am Topfboden bildet, mit wenig Rotwein ablöschen. Den Bratsatz mit einer Bratschaufel vom Topfboden lösen. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen, bis eine schöne dunkle Saucengrundlage entsteht.
3. Alles knapp mit Wasser bedecken und 1 ½ Stunden köcheln lassen. Dabei entstehenden Schaum abschöpfen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian sowie die mit der flachen Messerklinge angelegten Pfefferkörner zufügen.
4. Durch ein sehr feines Sieb, besser durch ein Seih Tuch passieren und abkühlen lassen. Die Sauce mit einer Fett-Trennkanne entfetten. Oder vollständig erkalten lassen und das hart gewordene Fett von der Oberfläche abheben und wegwerfen. Den entfetteten Lammjus auf 300 ml einkochen. Mit Lavendelblüten und Salz würzen.

Fertigstellen und Anrichten

Kurz vor dem Servieren die Sauce erhitzen und die eiskalte Butter in Stücken mit dem Pürierstab untermontieren. Lammrücken unter dem vorgeheizten Grill bei maximaler Hitze gratinieren, bis die Kruste schön gebräunt ist. Lammrücken aufschneiden und mit dem Safran-Kartoffelpüree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Lavendel-Lammjus umgießen und mit Thymianspitzen und Lavendelblüten garnieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Ca'n Vey natives Olivenöl
extra virgin, 0,75 l
Nr. 981H06
€ 22,95
(€ 30,60/l)



Safranfäden, 1 g
Nr. 22H01
€ 9,95



Hagen Grote Rotwein CA'N VEY
6 Flaschen à 0,75 l
Nr. 503X14
€ 44,95



LAMMRAGOUT MIT SCHLOSSKARTOFFELN

Zutaten für 4 Personen

Lammragout

400 g Lammhals und
500 g Lammschulter
Salz, Pfeffer
2 EL Butter
8-10 kleinere Zwiebeln
½ TL Zucker
1 EL Mehl
4 Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 Glas Weißwein (100 ml)
2 Lorbeerblätter
Thymian

Schlosskartoffeln

16-20 kleine Kartoffeln
gleicher Größe
80 g Butter
Salz

außerdem

grobes Meersalz
einige Blättchen glatte Petersilie
ein paar Thymianspitzen

Zubereitung

Lammragout

1. Das Lammfleisch sehr genau parieren. Alle Häute, Sehnen und besonders das Fett sorgfältig entfernen. Das Fleisch in etwa 50 g schwere Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einem Topf Butter aufschäumen. Die Fleischwürfel darin in kleinen Portionen von allen Seiten kräftig anbraten, damit sie nicht köcheln, sondern braten. Die Zwiebeln schälen und im Ganzen mit dem Fleisch und etwas Zucker 10 Minuten ringsum anbräunen. Lammfleisch und Zwiebeln mit Mehl bestäuben, gut mischen und nochmals leicht bräunen.
3. Die Tomaten von den Stielansätzen befreien und auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einschneiden. Tomaten einzeln 10 Sekunden in sprudelnd kochendem Wasser blanchieren, häuten, vierteln und entkernen.
4. Knoblauchzehen schälen und mit der flachen Messerseite leicht andrücken. Tomatenviertel, Knoblauchzehen, Weißwein, Lorbeerblätter und Thymian zum Fleisch geben. Im offenen Topf einige Minuten einkochen, bis die Tomaten zerfallen. So viel Wasser zufügen, bis das Fleisch gerade eben bedeckt ist. Zugedeckt bei geringer Hitze 1 ½ Stunden köcheln lassen. Falls nötig, etwas Flüssigkeit nachfüllen. Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schlosskartoffeln

1. Ganz junge Kartoffeln nur gründlich waschen und ungeschält verwenden. Ältere Kartoffeln schälen, waschen und trocknen.
2. In einem großen flachen Topf die Butter zerlassen und die Kartoffeln zufügen. Es sollten möglichst alle Kartoffeln nebeneinander und nicht übereinander auf dem Topfboden liegen. Salzen und die Kartoffeln zugedeckt bei geringer Hitze langsam braten.
3. Den Topf mehrfach rütteln, damit die Kartoffeln von allen Seiten gleichmäßig bräunen. Immer wieder die Farbe kontrollieren und wiederholt eine Garprobe machen, da Kartoffeln sehr unterschiedlich garen.
4. Neue Kartoffeln sind schneller fertig, bräunen jedoch nicht so gut. In diesem Fall bei geöffnetem Deckel die Temperatur erhöhen, damit die Feuchtigkeit rasch verdunstet und die Kartoffeln besser Farbe annehmen.

Fertigstellen und Anrichten

Das etwas deftige, jedoch köstliche Lammragout auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Schlosskartoffeln zufügen. Mit frischen Kräutern und etwas grobem Meersalz bestreuen.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Hagen Grote Thymian
Nr. 029Z34 4,95 €



5 tlg. Messerset mit
Gratis-Messerblock
Nr. 065Z01
119,95 €



La Fleur de Sel
Nr. 12M16 11,95 €



ROSA LAMMKEULE MIT PILZRAGOUT UND KARTOFFELWAFFELN

Zutaten für 4 Personen

Lammkeule

800 g Milchlammkeule, hohl ausgelöst
3 Knoblauchzehen
einige Zweige Rosmarin und Thymian
Salz, Pfeffer, 3 EL Olivenöl

Lamm-Rotwein-Sauce

1 Schalotte, 1 Möhre
2 Knoblauchzehen, Lamm-Parüren
2 EL Butter, 350 ml Rotwein
1 Prise Zucker
6 angedrückte schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
2 TL Lamm-Demiglace
Salz, Pfeffer
2 EL eiskalte Butter

Kartoffelwaffeln

150 g mehlig kochende Kartoffeln
30 g Butter, 150 g Crème fraîche
15 g Hefe, 150 ml lauwarme Milch
75 g Mehl, 2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
neutrales Pflanzenöl

Pilzragout

500 g verschiedene Pilze, je nach Marktangebot
2 EL Butter, 1 Knoblauchzehe
150 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
2 EL fein gehackte Petersilie
Saft von ½ Zitrone

außerdem

glatte Petersilie, Thymianzweige

Zubereitung

Lammkeule

1. Die Lammkeule 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen und einen Bräter auf 80 °C vorheizen. Zum hohl Auslösen die Keule senkrecht stellen und den Knochen von beiden Seiten ringsherum freischneiden. Das Fleisch vorsichtig vom Knochen schaben. Dabei abwechselnd von beiden Enden arbeiten, bis sich der Knochen aus der Keule ziehen lässt. Das Fleisch sauber parieren und von allen Häuten, Sehnen und sichtbarem Fett befreien. Alle fettfreien Reste (Parüren) für die Herstellung der Sauce aufbewahren.
2. Knoblauch abziehen und mit den Rosmarin- und Thymianzweigen in die Lammkeule stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin ringsum bei mäßiger Hitze 10 Minuten schön braun anbraten. Die Keule im vorgewärmten Bräter im vorgeheizten Ofen bei 80 °C 65 Minuten garen. Ist die Lammkeule schwerer, erhöht sich die Garzeit (siehe Anmerkung). Bei reduzierter Ofenwärme auf 60 °C darf das Fleisch vor dem Anrichten maximal weitere 45 Minuten ruhen.

Lamm-Rotwein-Sauce

1. Schalotte und Möhre schälen und fein würfeln. Butter in einer Kasserolle zerlassen und die Schalotten- und Möhrenwürfel darin ohne zu bräunen weich dünsten.
2. Knoblauch schälen und mit der flachen Messerklinge andrücken. Knoblauchzehen, Lamm-Parüren, Rotwein, Zucker, Pfefferkörner und Lorbeerblatt zufügen. Aufkochen und auf 200 ml reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren und die Lamm-Demiglace einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelwaffeln

1. Kartoffeln in der Schale weich kochen. Pellens ausdampfen lassen und noch heiß mittelfein reiben. Butter und Crème fraîche mit der Gabel unter die Kartoffeln mischen.
2. Die Hefe in lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl hinzufügen und glatt rühren. Dann die Kartoffelmasse unterrühren und ½ Stunde gehen lassen. Eier mit dem Schneebesen einarbeiten. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Das Waffeleisen vorheizen und mit wenig Öl einfetten. Nur soviel Teig einfüllen, dass der untere Waffeleinsatz knapp bedeckt ist. In etwa 5 Minuten schöne braune Waffeln backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen, damit die Waffeln richtig knusprig werden.

Pilzragout

1. Pilze möglichst nur trocken mit dem Pinsel und einem spitzen Messer säubern, da sie sich beim Waschen sofort mit Wasser vollsaugen.
2. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Pilze darin unter Schwenken kräftig anbraten. Eventuell austretendes Wasser abgießen, wenn es nicht schnell genug verdampft.
3. Knoblauch schälen, fein hacken und mit der Crème fraîche zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen. Zitronensaft zufügen und die gehackte Petersilie unterrühren.

Fertigstellen und Anrichten

Waffeln vor dem Servieren im Ofen erwärmen. Die Sauce erhitzen und die eiskalte Butter in Stücken mit dem Pürierstab untermontieren. Lammkeule in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgießen. Daneben eine Kartoffelwaffel mit dem Pilzragout anrichten. Mit Petersilienblättchen und Thymian-Zweigen garnieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Hagen Grote Lamm Demi Glace
Nr. 302P06 26,95 €



Muskat-Kurbelmühle
Nr. 062N03 28,95 €



Edelstahlbräter
Nr. 055B01 229,95 €



Doppel-Waffeleisen
Nr. 096D07
89,95 €



LAMM-TAJINE MIT BIRNEN

Zutaten für 4 Personen

Lamm-Tajine

800 g Lammfleisch (Schulter, Hals)
Salz, Pfeffer
1 EL Mehl
2 EL Butter
2 EL Arganöl (ersatzweise Pflanzenöl)
12 kleine Zwiebeln (Schalotten)
2 TL Honig
1 Stange Ceylon-Zimt
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
1 TL Ingwer, frisch gerieben
1/2 TL Kurkuma
3 Birnen

außerdem

1 Tajine-Form
Minze

Zubereitung

Lamm-Tajine

1. Lammfleisch sauber parieren, von jeglichem Fett befreien und in 3 cm große Würfel schneiden. Salzen, pfeffern und mit Mehl einstäuben. In der Butter-Ölmischung von allen Seiten anbraten. Geschälte Zwiebeln und Honig zufügen und mit dem Fleisch anbräunen. Das Fleisch mit den Zwiebeln in die Tajine geben.
2. Zimtstange grob zerkleinern und im Mörser fein zerstoßen. Mit den gehackten Knoblauchzehen, dem Saft der Zitrone, frisch geriebenem Ingwer und Kurkuma auf dem Fleisch verteilen. So viel heißes Wasser angießen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist.
3. Zugedeckt 1 ½ Stunden im vorgeheizten Ofen bei 150 °C garen. Gelegentlich prüfen, ob genug Flüssigkeit in der Tajine ist, damit das Gericht nicht zu trocken wird.
4. Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Birnenviertel nochmals längs halbieren und 15 Minuten vor Ende der Garzeit in die Tajine zum Fleisch geben.

Fertigstellen und Anrichten

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Tajine auftragen und mit frischer Minze bestreuen.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEP T:

Kurkuma aus Indien
Nr. 029Z25 **8,95 €**



Ceylon Zimt aus Sri Lanka
Nr. 029Z36 **7,95 €**



Mörser-Mühle
Nr. 082N01 **44,95 €**



Edelstahl-Tajine
Nr. 405B01 **149,95 €**



POCHIERTE MILCHLAMMKEULE IN BAROLO MIT SPITZKOHLPÜREE

Zutaten für 4 Personen

Lammkeule in Barolo

1 Milchlammkeule mit Knochen, etwa 1,2 kg
1 Möhre
1 Zwiebel
1 Stück Knollensellerie
1 Stück Lauch
2 EL Butter
1 Flasche Barolo (italienischer Rotwein)
10 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
Rosmarin
Thymian
Salz
100 g eiskalte Butter, in Stücken

Spitzkohlpüree

2 Köpfe Spitzkohl
Salz
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
1 Glas Weißwein (100 ml)
100 g Crème fraîche
Thymian
Pfeffer

außerdem

grobes Meersalz
Rosmarin
Thymianspitzen

Zubereitung

Lammkeule in Barolo

1. Die Lammkeule hohl auslösen oder vom Metzger auslösen lassen. Dabei darf die Lammkeule keinesfalls seitlich aufgeschnitten werden. Die Keule senkrecht stellen und den Knochen von beiden Seiten ringsherum freischneiden. Das Fleisch vorsichtig vom Knochen schaben. Dabei abwechselnd von beiden Enden arbeiten, bis sich der Knochen aus der Keule ziehen lässt. Das Fleisch sauber parieren und von allen Häuten, Sehnen und sichtbarem Fett befreien.
2. Das Gemüse schälen oder putzen und grob würfeln. In einem großen Topf die Butter zerlassen und das Gemüse darin hell andünsten. Mit Rotwein auffüllen. Pfeffer, Lorbeer, Rosmarin und Thymian zufügen und 15 Minuten köcheln lassen.
3. Die Lammkeule einlegen und erhitzen. Sobald der Pochiersud zu kochen beginnt, den Topf kurz vom Herd nehmen, um die Hitze sofort zu reduzieren. Die Keule eine halbe Stunde knapp unterhalb des Siedepunktes bei 90 °C pochieren. Das Fleisch herausnehmen und zugedeckt warm halten.
4. Für die Sauce den Pochiersud durch ein Sieb passieren. Das Fett abschöpfen oder mit einem Saucentrenner entfetten. Die Sauce auf 300 ml einkochen und mit Salz abschmecken.

Spitzkohlpüree

1. Vom Spitzkohl jeweils die äußeren gelben und trockenen Blätter entfernen. Den Strunk kegelförmig herausschneiden. Die Blätter ablösen und die harten Blattrippen entfernen.
2. Die Kohlblätter in kochendem Salzwasser (10 g Salz/Liter) knapp bissfest garen, dann sofort in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Kohlblätter in kleinen Portionen mit den Händen sehr fest auspressen, dann mit dem Messer klein schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden.
3. In einer Pfanne die Butter zerlassen und Schalotte und Knoblauch darin glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Crème fraîche einrühren und aufkochen. Den klein geschnittenen Spitzkohl zufügen. Unter Rühren vorsichtig erhitzen, bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellen und Anrichten

Kurz vor dem Servieren die Sauce erhitzen. Eiskalte Butter in kleinen Stücken mit dem Pürierstab untermontieren, sodass eine leichte Bindung entsteht. Die Sauce als Spiegel auf vorgewärmte Teller gießen. Die Milchlammkeule in Scheiben aufschneiden. Mit grobem Meersalz bestreuen und auf dem Saucenspiegel anrichten. Das Spitzkohlpüree zufügen und mit Rosmarin und Thymian garnieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT:

Seltene Pfeffersorten 6 teiliges Set
Nr. 028U29 **41,95 €**



Knoblauchwürfler
Nr. 013Q02 **17,95 €**



Profi-Pfanne Ø 20cm
Nr. 025Z01 **59,95 €**



PROBIEREN SIE AUCH



Königsberger
Klopse



Trüffel-
Geflügelmousse-Strudel



Caccavelle
Bolognese



Schweinefilet mit
Rotwein-Pfeffersauce



Iberico Schweinebäckchen in Rioja
mit jungem Gemüse



Schweinefilet unter Pumpernickel-
kruste mit Mangold



Szegediner
Gulasch



Fingerfood mit Geflügelleber,
Gänse-Rillettes, Sobrasada Creme



Kalbsmedaillons mit Steinpilzknö-
deln und Schalotten-Portwein-Sauce

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf hagengrote.at