

Lamm-Filet mit Sauerteigbrot-Creme, Kräuter-Frischkäse

Für zwei Personen

Für das Lamm:

300 g Lammfilet	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Creme:

225 g Sauerteigbrot	1 Schalotte	150 ml Sahne
50 ml Milch	40 g Butter	350 ml Gemüsefond
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Frischkäse:

50 g Frischkäse, Doppelrahmstufe	50 g Joghurt, 3,5%	30 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Abrieb	1 Zweig glatte Petersilie
5 Halme Schnittlauch	1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano
Salz	Pfeffer	

Für die Radieschen:

1 Bund Radieschen	1 Zitrone, davon Saft	1 EL Butter
1 TL Zucker	Salz	

Für das Chutney:

250 g Rhabarber	1 Orange, (Saft, Abrieb)	1 Schalotte
10 g Ingwer	30 ml Holunderblütensirup	40 ml Apfelessig
$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Senfsamen	15 g brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Croûtons:

100 g Sauerteigbrot	Butter	Chili, Salz
---------------------	--------	-------------

Für die Garnitur:

Radieschensprossen

Für das Lamm:

Einen Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammfilet salzen und in Butter und Öl anbraten, dabei auch Knoblauch und Rosmarin in die Pfanne geben.

Fenchelsamen in einem Mörser zerstoßen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Pfeffer und zerstoßenem Fenchel würzen. Bei 75 Grad in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist.

Für die Creme:

Brot grob würfeln und ca. 15 Minuten im Ofen goldgelb rösten. Schalotte abziehen, würfeln und in etwas Öl bräunen. Das Brot dazu geben. Mit Sahne, Milch und Fond aufgießen. Alles solange kochen, bis das Brot weich ist. Das Gemisch mit Butter glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wie viel Flüssigkeit man am Ende benötigt, hängt vom Brot und dem Röstgrad ab. Bei sehr frischem, wenig geröstetem Brot wird weniger, bei eher altem Brot stark geröstetem mehr benötigt.

Für den Frischkäse:

Knoblauch abziehen. Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Oregano fein hacken und mit Frischkäse und Joghurt vermischen. Sahne schlagen und unterheben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Radieschen:

Radieschen putzen. Butter in eine Pfanne geben, Radieschen darin anbraten, bis sie außen bräunen. Mit Zitronensaft ablöschen und Salz und Zucker würzen.

Für das Chutney:

Schalotte abziehen, Ingwer schälen, beides klein würfeln. Koriander- und Senfsamen grob mörsern, dann kurz in einem Topf ohne Fett anrösten.

Mit Apfelessig und 25 ml Wasser ablöschen. Schalotte, Ingwer und Zucker dazugeben. 5 Minuten köcheln lassen.

Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit Orangensaft und -abrieb in den Sud geben. Alles einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Sirup abschmecken.

Für die Croûtons:

Zwei Scheiben Brot abschneiden und in Butter von beiden Seiten anbraten. Restliches Brot fein würfeln und in Butter knusprig anbraten.

Mit Salz und viel Chili würzen.

Geröstete Brotscheiben mit Butter bestreichen und salzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Sprossen garnieren.

Nina Drenkelforth am 26. April 2023