

Lamm-Schnitzel mit Shiitake, Rosenkohl und Gnocchi

Für 2 Personen:

25 g Weichweizengrieß	100 g Ricotta	20 g Parmesan
1 Eigelb	1 EL Butter	3 Stängel Basilikum
3 Stängel Petersilie	Salz, Pfeffer	

Rosenkohl:

250 g Rosenkohl	1 EL Sonnenblumenkerne	1 TL Olivenöl
1 EL Haselnussöl	Salz	

Schnitzel:

300 g Lamm-Nüsschen	3 Schalotten	1 Zweig Rosmarin
3 Tomaten	1 TL Tomatenmark	150 g Semmelbrösel
50 g Mehl	1 Ei	30 ml Schlagsahne
1 TL Butter	200 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Shiitake-Pize:

150 g Shiitake-Pilze	2 Lauchzwiebeln	2 EL Crème fraîche
2 TL Butter	100 ml Gemüsefond	1 TL Trüffelöl
Salz, Pfeffer		

Basilikum und Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und mit dem Ricotta fein pürieren. Den Parmesan fein reiben und in einer Schüssel mit Ricotta, Eigelb, Grieß und etwas Salz verrühren. Die Masse abgedeckt beiseitestellen.

Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen, waschen und die Blätter einzeln ablösen. In einer Schüssel mit dem Olivenöl und 1 Prise Salz marinieren. Die Sonnenblumenkerne untermischen und beiseitestellen.

Schnitzel:

Für die Füllung der Schnitzel die Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen und hacken. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen und die Nadeln ebenfalls fein hacken. 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Rosmarin darin bei mittlerer Temperatur goldbraun anbraten. Die Tomaten und das Tomatenmark hinzufügen und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 65 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Lamm-Nüsschen mittig aufschneiden und aufklappen. Das Fleisch mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder Ähnlichem bedecken und mit einem Plattierisen flach klopfen. Die Füllung darauf geben, die Schnitzel zusammenklappen und gut andrücken. Die Schlagsahne in einer Schüssel steif schlagen. Das Ei dazugeben und verquirlen. Die Schnitzel salzen. Anschließend in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und im Backofen warm stellen.

Shiitake-Pize:

Die Pilze trocken abreiben, den Stiel abschneiden und die Köpfe vierteln. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Shiitake und den Lauch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsefond und Crème fraîche unterrühren und 1-2 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse mit dem Trüffelöl verfeinern.

Gnocchi und Rosenkohl fertigstellen:

Reichlich Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Ricottamasse auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen, etwa 2 cm dicken Rolle formen. In 2-3 cm breite Stücke teilen und über den Gabelrücken das typische Gnocchi-Muster formen. Die Gnocchi im kochenden Wasser 1-2 Minuten garen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle

herausheben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die abgetropften Gnocchi darin schwenken und mit Pfeffer würzen. Den Rosenkohl kurz in einer sehr gut vorgeheizten Pfanne anschwitzen. Das Haselnussöl darüber träufeln.

Anrichten:

Gnocchi, Shiitake und Schnitzel auf Tellern verteilen. Die Rosenkohlblätter darüber geben und servieren.

Johann Lafer am 21. Dezember 2019