

Hotel Bareiss

Hermine-Bareiss-Weg
D-72270 Baiersbronn
www.bareiss.com



Rezepte



Lammrücken von der Äbler Wacholderheide auf Fèves und Tomaten

Zutaten:

1 kleiner Lammrücken ca. 1,8 – 2 kg
Lammfarce
1 El Croutons
1 El gehackte Kräuter der Provence
1 TL Cremolata
1 Mini-Zucchini in Scheiben geschnitten
Schweinenetz
100 g getrocknete Filets von Gewürztomaten
8 getrocknete Kirschtomaten
1 kg Fèves (dicke Bohnen)
Olivenkruste
gegrillte Kartoffelscheiben

Vorbereitung:

Lammrücken auslösen und parieren. Aus den Knochen Lammjus herstellen.

Crepinette:

Vom Lammrücken 8 dünne Scheiben à 10 g schneiden und vorsichtig plattieren. Farce mit Kräuter und Croutons mischen, 4 Scheiben mit je einem El Farce bestreichen und die anderen 4 Scheiben auflegen, Seiten glatt verstreichen, würzen, mit Zucchinis Scheiben belegen und in Schweinenetz einschlagen. Fèves aus der Schale ausbrechen und die Kerne anschließend in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die graue Haut der Bohnenkerne entfernen.

Gewürztomatenfilets klein schneiden.

In Butter und Olivenöl die Bohnenkerne mit etwas Schalotten, Knoblauch und Kräutern der Provence anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung: Lammrücken und Crepinette mit Aromaten (Rosmarin, Thymian und Knoblauch) rosa braten, Rückenstück mit Olivenkruste überbacken, beim Crepinette das Schweinenetz entfernen und mit Jus glacieren.

Lammjus mit Cremolata aufmontieren.

Fèves anrichten, Lammrücken aufschneiden, Cremolatasauce saucieren und mit den Kirschtomaten und gegrillten Kartoffelscheiben garnieren.