



**krone lamm** \*\*\*\*\*  
König sein in Zavelstein



Wein  
Empfehlung

2017 Spätburgunder  
QbA



Dunkles Kirschrot mit typischen, samtigen Burgunder-Aromen von Brombeeren und Kirschen sowie würzige und pfeffrige Kräuternoten. Ein harmonischer, langer Nachhall.

Rezept Mai von Sternekoch

Franz Berlin

## US Schaufelstück aus dem Green Egg 12 Stunden 110° | zweierlei Kalbsbries | Erbsen | Rübchen | Oxalis | Pickles

### US Schaufelstück

- 1 US Schaufelstück von Delta Fleisch
- 2 EL Barbecue Gewürz

Schaufelstück mit Barbecue Gewürz in Folie einschlagen und über Nacht ziehen lassen. In Alufolie einpacken, im Green Egg mit Extender Platte bei 110° C für 12h garen, portionieren, im Garsud bis zum Servieren warmhalten.

### Zweierlei vom Kalbsbries

#### Kalbsbriesoße

- 1 Stück Kalbsbries von Delta Fleisch, küchenfertig
- 1 EL geklärte Butter
- 2 Schalotten
- 100 g Lauch
- 75 ml Weißwein
- 75 ml Noilly Prat
- 200 ml heller Kalbsfond
- 2 EL Creme fraiche
- Ducca, Salz Melange blanc, Pimont d'espelette
- frischer Wasabi
- etwas Pfeilwurzelsstärke

Schalotten und Lauch in Brunoise in geklärter Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, vollständig reduzieren, Kalbsfond zugeben aufkochen / Kalbsbries darin bei 75°C pochieren. Mit Creme fraiche mixen und ggf. binden. Mit Salz Melange blanc, Ducca, Wasabi und Pimont d'espelette kräftig würzen.

#### Kalbsbriesrolle

3 Stücke Kalbsbries, küchenfertig, in Klarsichtfolie, danach in Alufolie zu einer ca. 3cm großen Rolle formen. Rolle im Wasserbad auf 55°C garen. Abgekühlt in 1 cm breite Scheiben schneiden, mit Salz würzen, in geklärter Butter kurz und sehr heiß goldbraun anbraten.

#### Erbsenpüree

- 1 EL zerlassene Butter
- 150 g TK-Erbsen
- 50 ml Gemüsebrühe
- 15 g Butter
- ½ Schalotte
- Salz, Pfeffer
- 4 Blättchen Minze

Schalotten und Erbsen in der zerlassenen Butter anschwitzen, Gemüsebrühe auffüllen, 5 Min köcheln lassen, Minze zugeben, im Mixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, im Pacojet Becher einfrieren und pacosieren, Vorgang so oft wiederholen bis ein sehr glattes Püree entsteht.

#### Rübchen

dreierlei Rübchen  
etwas Butter  
Salz, Zucker

Rüben In Würfel und Scheiben schneiden, 1 Stück tournieren, in gesalzenem Wasser bissfest blanchieren. Butter mit Wasser, Salz und Zucker zu einer Glacage reduzieren, Rübchen in der Glacage anschwitzen.

#### Pickles

- 1 EL Senfkörner
- 1 rote Zwiebel
- Je 100 ml roter Portwein / Madeira
- 2 Essl Honig
- Je 50 ml weißer Balsamico / Rotwein Essig
- 75 ml weißer Portwein

- 1 Schalotte
- Etwas Öl zum kochen
- Gewürze, Salz

#### Senfkörner

Senfkörner in Wasser weichkochen, Schalotte in Streifen schneiden, anschwitzen. Mit weißem Portwein, Balsamico und Honig ablöschen. Gewürze zugeben und um die Hälfte reduzieren. Weiche Senfkörner in ein Weck Glas füllen, Portweinreduktion durch ein Sieb darüber gießen, für eine Woche in Kühlhaus marinieren lassen.

#### Rotwein Zwiebeln

Rote Zwiebel achteln, in Öl anschwitzen, mit Portwein, Madeira und Rotweinessig ablöschen, Gewürze und Honig zugeben, Alkohol fast vollständig einkochen. Mit Salz würzen und in ein Weckglas füllen, mindestens 3 Tage ziehen lassen.

#### Zum Anrichten

- 8 Stück Oxalisblätter
- 12 Stück Erbsentriebe
- 8 Stück Borretsch Blüten vom Keltenhof
- 8 Stück Blutampfer Blätter