



Rezept September von Sternekoch

Kai Schneller



SONNENALP
RESORT · SPA · GOLF



Wein Empfehlung

2017 Pinot Noir
Barrique QbA

Die klare, rubinrote Farbe mit dem dezenten, süßlichen Duft von Blaubeeren, Schokolade und Zimt überzeugt. Ausgewogener Körper und ein sehr schönes Barrique-Aroma sorgen für feinen Nachhall.

Nose to Tail Bayernlamm | Herbsttrompeten-Dashi | Petersilienwurzelschnitzel | Bucheckernöl

Lamm

Züngle
Lammschulter
Lamm - Karree alles von Delta Fleisch
Rub aus Kräutern (Estragon, Rosmarin, Thymian, Basilikum)
neuer Knoblauch, Mélange noir, Maldon Saltflakes,
frischer geschnittener Lorbeer
Sieben - Gewürz
Court-Bouillon
Butter, Rapsöl
Helle Sojasauce, Limettensaft

Züngle waschen, 2 Tage in leichter Pökellake marinieren, in Court-Bouillon weich kochen, Haut abziehen, zu Röllchen formen und in der Court-Bouillon erwärmen.

Lammschulter mit selbstgemachtem Rub und Gewürzen 2 Tage marinieren, schön klassisch langsam schmoren. Nach dem Erkalten Fleisch in gefällige Stücke schneiden und auf der Außenseite in Butter langsam „schmurgeln“, bis sich eine leichte Kruste gebildet hat.

Karree putzen, unteren Teil der Fettabdeckung dranlassen. In heißem Rapsöl rundum „markieren“,

im Ofen bei 111°C Umluft ca. 20 min. langsam rosa garen. 5-10 min. im Holdomat ruhen lassen, dann nochmal in aufsteigender Butter mit jungem Knoblauch, Rosmarin-, Thymian- und Estragonzweig heißblöfeln. Tranchieren und mit Maldon Saltflakes und Sieben-Gewürz von Ingo Holland leicht würzen.

Aus den Parüren und Abgängen einen klassischen Lammjus ziehen und diesen recht stark einreduzieren, mit heller Sojasauce und einem Spritzer Limettensaft sowie einer Flocke kalter Butter vollenden.

Dashi von Herbsttrompeten

Herbsttrompeten
Geflügelfond
Kombu-Algenblatt
Bonitoflocken
Zwiebelscheiben
Gewürze: LemonLeaves, Zitronengras, lila Kardamomkapsel, schwarze Pfefferkörner, frischer Lorbeer
Sojasauce, Mirinwein, Sushi – Essig
Xanthan

Frische Herbsttrompeten gut putzen und waschen - sie sind gern sandig - und fein schneiden.
Aus den Abschnitten mit Geflügelfond, eingeweich-

tem Kombu-Algenblatt, Bonitoflocken und dunkel gerösteten Zwiebelscheiben einen Sud herstellen, Gewürze zugeben. Abschmecken mit heller Sojasauce, Mirinwein und Sushi - Essig.

Sud über Nacht ziehen lassen, am nächsten Tag durch feines Tuch passieren, erwärmen mit Xanthan leicht sämig binden, die geschnittenen Pilze dazugeben und abschmecken. Das kräftige, würzig - säuerliche Umami-Aroma sollte einem den „Saft aus der Backe zuzeln“! Oder für alle Nicht – Allgäuer: Das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen!

Petersilienwurzelschnitzel

Petersilienwurzel
Mehl, Ei, Semmelbrösel
Butterschmalz

Petersilienwurzeln waschen, schälen, in Salzwasser noch bißfest kochen, auskühlen und in 1 cm - Scheiben schneiden (vorzugsweise die Scheiben mit 3-4 cm verwenden) .

Wie ein Schnitzel in klassischer Mehl-Ei-Brösel-Panade in 150°C heißem Butterschmalz hellbraun backen..

Bucheckernöl

Ist selten und kostbar, da nur alle 4 Jahre Bucheckern geerntet werden können .
Wenig Öl mit Maltodextrin vermengen bis zur gewünschten Konsistenz - leicht bröckeliger „Schnee“ sieht schön dekorativ aus - nicht mit wässrigen Flüssigkeiten in Berührung bringen, sonst zerläuft die Masse !

Anrichten

Quer über den Teller einen Pinselstrich mit Bronte-Pistaziencreme ziehen - der zusätzliche Nuss-Kick! In der Mitte die Zutaten entlang des Striches drapieren evtl. noch 1-2 sautierte Herbsttrompeten dazu. Mit frischer Affila-Kresse dekorieren. Der warme Dashi-Sud wird am Tisch angegossen. Mit frischen Micro Pea Shots vom Keltenhof dekorieren.