



MARINIERTER LAMMRÜCKEN MIT PISTAZIENKRUSTE,

Polentaschnitte, Sojabohnen, Morcheln und Brennnessel-Schaum

Für 10 Personen

MARINIERTER LAMMRÜCKEN MIT PISTAZIENKRUSTE

- 2 Stk. Zitronengras
- 20 g Schalotten in Würfel geschnitten
- 10 g Knoblauch frisch in Würfel geschnitten
- 10 g Ingwer frisch in Würfel geschnitten
- 20 g Korianderblätter frisch
- 1,5 kg Lammrücken küchenfertig
- 4 Stk. [WIBERG Nepal-Kardamom violett ganz, handverlesene Wildernte](#)
- 2 Stk. [WIBERG Stemanis ganz](#)
- 2 TL [WIBERG Curcuma gemahlen](#)
- 1 TL [WIBERG Kreuzkümmel gemahlen](#)
- 5 g [WIBERG Bärlauch-Öl Natives Oliven-Öl Extra 99,9 % mit Bärlauch-Extrakt](#)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten pürieren und Lammrücken über Nacht marinieren. Anschließend in einer Grillpfanne scharf anbraten. Für die Kruste Butter schmelzen und über die restlichen Zutaten gießen. Mit Ursalz abschmecken und durchkneten. Die Kruste zwischen zwei Bögen Packpapier ausrollen und Lammrücken darin einwickeln. Mit Klarsichtfolie zu einer festen Rolle formen. Vor dem Servieren die Folie entfernen und im Backrohr knusprig sowie saftig braten.

FÜR DIE KRUSTE

- 125 g Butter
- 20 g Weißbrotbrösel
- 4 Stk. Morcheln eingeweicht gehackt
- 50 g [WIBERG Pistazien geschält](#)
- [WIBERG Ursalz pur fein, unjodiert](#)

POLENTASCHNITTE

- 1 TL Butter
- 2 Schalotten in Würfel geschnitten
- 200 g Maisgrieß/Polenta
- 1 TL Parmesan
- 750 ml [WIBERG Hühner-Bouillon ohne sichtbare Bestandteile](#)
- 2 1/2 EL [WIBERG Curcuma gemahlen](#)
- 2 TL [WIBERG Kreuzkümmel gemahlen](#)
- 1 Stk. [WIBERG Stemanis ganz](#)
- 2 TL [WIBERG Wilde Kräuter Kräuter-/Blütenmischung](#)
- 2 TL [WIBERG Schnittlauch gefriergetrocknet](#)

ZUBEREITUNG

Butter schmelzen und Schalotten darin glasig dünsten. Polenta zugeben und mit Hühner-Bouillon aufgießen. Mit Gewürzen kräftig abschmecken. Zum Schluss Parmesan und Kräuter unterrühren und in eine Form gießen.

PISTAZIENAIOLI

- 2 Eigelb
- 1/2 TL Dijon Senf
- 10 g Pistazienpüree
- 1 TL Kerbel frisch
- Wasser nach Bedarf
- 1/2 TL [WIBERG Weißwein Balsam-Essig Cuvée aus Weißwein-Essig mit Veltliner-Traubensaft, 6 % Säure](#)
- 50 ml [WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes Kaltextraktion](#)
- [WIBERG Ursalz pur fein, unjodiert](#)

ZUBEREITUNG

Eigelb mit Senf und Weißwein Balsam-Essig verrühren. Anschließend Oliven-Öl, Pistazienpüree und Kerbel langsam untermixen. Mit Ursalz abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Wasser verdünnen.

ROTES PAPRIKA-GEL

- 250 g rote Paprika in Würfel geschnitten
- 1 Schalotte in Würfel geschnitten
- 5 g Agar-Agar
- [WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes Kaltextraktion](#)
- 1/2 TL [WIBERG Paprika geräuchert](#)
- 1 TL [WIBERG Weißwein Balsam-Essig Cuvée aus Weißwein-Essig mit Veltliner-Traubensaft, 6 % Säure](#)
- 250 ml [WIBERG Vital-Gemüse-Bouillon pflanzlich](#)
- 3 [WIBERG Knoblauch Scheiben](#)

ZUBEREITUNG

Paprika und Schalotten in Oliven-Öl anschwitzen. Paprika und Weißwein Balsam-Essig zugeben und mit heißer Vital-Gemüse-Bouillon aufgießen. Im Mixer mit Agar-Agar fein pürieren. Erneut aufkochen und sofort abkühlen. Vor dem Servieren im Mixer zu einem Gel pürieren.

JOHANNISBEER-GEL

- 250 ml Läuterzucker
- 5 g Agar-Agar
- 250 ml [WIBERG AcetoPlus Johannisbeere Essig-Fruchtzubereitung, 2,6 % Säure](#)

ZUBEREITUNG

Zucker mit Agar-Agar einmal aufkochen. AcetoPlus hinzufügen und kühl stellen. Sobald die Flüssigkeit eingedickt ist im Mixer fein pürieren.

GARNITUR

- Sojabohnen
- Brennesselpüree
- Brennesselschaum
- Rohnen/rote Bete
- Radieschen
- Morcheln
- Schafgarbe
- [WIBERG Paprika Rubino delikatess](#)

