

OSTER REZEPT VON EXECUTIVE CHEF FABRIZIO ZANETTI

GRATINIERTER ENGADINER LAMMRÜCKEN

MIT FRÜHLINGSKARTOFFELN, ZUCCHINIBLÜTEN UND BÄRLAUCH PESTO



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g	Lammrücken
600 g	Frühlings-Kartoffeln
4 Stk	Zucchini Blüten
2 Stk	Zucchini
2 dl	Lamm oder Kalb Jus
10 g	Butter
40 g	Pecorino
45 g	Pinienkernen
5 EL	Paniermehl von weissem Toastbrot
1 Stk	Knoblauchzehe
10 g	Senfpulver
1 Bund	Rosmarin
1 Bund	Thymian glattblättrig
	Salz & Pfeffer
	Olivenöl & Erdnussöl

LAMMRÜCKEN MIT FRÜHLINGSKARTOFFELN

ZUBEREITUNG

Den Lammrücken mit Rosmarin und Olivenöl marinieren, in Klarsichtfolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank lassen.

Die Kartoffeln waschen und je nach Grösse der Kartoffel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, vierteln oder halbieren. Auf ein Blech legen, salzen und mit Butterflocken oder Olivenöl beträufeln. Im oberen Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen.

Mit Rosmarin bestreuen und weiterbacken, bis die Kartoffeln weich und leicht gebräunt sind.

In einer Bratpfanne Erdnussöl erhitzen und den mit Salz und Pfeffer gewürzten Lammrücken rundherum scharf anbraten, auf ein Backblech legen und für ca. 10 bis 15 Minuten in den mit 160 °C vorgeheizten Backofen schieben.

KRUSTE A LA PROVENCE

ZUBEREITUNG

Eine gepresste oder fein gehackte Knoblauchzehe in der Bratpfanne im Olivenöl goldbraun anbraten. Das Paniermehl und frisch gehackten Rosmarin & Thymian begeben und gut zu einer sämigen Paste verrühren.

Das Senf Pulver mit ein wenig Wasser oder Weisswein vermengen, den Lammrücken mit dem Senf einpinseln, die Kruste mit einem Löffel gut andrücken und im Ofen bei 230 Grad Oberhitze 3-4 min gratinieren.

MIT PECORINO GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN

ZUBEREITUNG

Die Zucchini in kleine Stücke schneiden, weich dämpfen und mit einer Gabel klein stampfen.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne anrösten. Die gestampften Zucchini und gerösteten Pinienkerne mit Pecorino und Thymian mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Blüten mit der Masse füllen und im Ofen ca. 12 Minuten bei 100 °C dämpfen.

Zugleich das Lamm – oder Kalbsjus in einer kleinen Kasserolle erwärmen.

Den Lammrücken aus dem Ofen nehmen und tranchieren. Das Fleisch zusammen mit den Kartoffeln sowie Zucchini Blüten anrichten und die Jus auf der Seite oder darüber dazugeben.

Tipp: Ein frisches Bärlauch Pesto eignet sich hervorragend als saisonale Ergänzung.

BÄRLAUCH PESTO

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g	kleine Bärlauch Blätter
45 g	Pinienkerne geröstet
40 g	Pecorino
10 g	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Pinienkerne auf niedriger Temperatur anrösten. Danach die Bärlauch Blätter und Pinienkerne von Hand mit einem Messer fein hacken oder mörsern. Am Schluss die Masse aus zerkleinerten Bärlauch Blättern und Pinienkernen mit Olivenöl mixen und den geraffelten Pecorino unterrühren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer fein abschmecken.

Wir wünschen guten Appetit und ein frohes Osterfest.



alpine hideaway
for generations to come

