

Lamm Szechuan grün



Für 4 Personen

ZUTATEN

Fleisch

4 Stücke vom Lammrücken à 100 g
2 EL Szechuan-Pfefferöl (Asialaden)

Bohnen

1 EL Bohnenkraut
1 EL Kristallzucker
2 EL Salz
160 g breite Bohnen

Sauce

4 EL Beef Tea (Grundrezept s. u.)
2 l dunkler Fond (Grundrezept s. u.)
20 kg Rindergulasch
500 g Entenfüße
40 g getrocknete Teebaumpilze (Asialaden)
50 ml Arrope (Traubenkonzentrat aus Spanien)
14 ml Habanero Sauce (Bone Suckin')
100 g dunkler Muscovado-Zucker (Rohrzucker)
Meersalz
1 kg Rinderhackfleisch
350g Eiweiß
1 EL Szechuan-Salz-Pfeffergemisch (Grundrezept s. u.)
3 EL Szechuanpfeffer
1 EL Räuchersalz
1 EL Fleur de Sel
1 EL trüber Birnensaft

Für die Sauce alle Zutaten zusammen aufkochen.

Zum Anrichten

4 TL Birnen-Vanille-Konfitüre (Le Tamerici)
8 Birnenstücke, sternförmig ausgestochen
24 grüne Szechuanpfefferbeeren
4 Mitteläste vom Cordifole mit Blüte (Ausdauerndes Eiskraut)

ZUBEREITUNG GRUNDREZEPT

Beef Tea

Das Hackfleisch und das Eiweiß gut vorkühlen und anschließend vermischen. Die Mischung in den Fond rühren und zusammen langsam aufkochen lassen. Bei niedriger Temperatur 15 Minuten ziehen lassen und dann durch ein Tuch passieren.

Dunkler Fond

Das Fleisch und die Entenfüße waschen und zusammen mit den restlichen Zutaten und 3,5 l Wasser in einen Topf geben und mit Meersalz abschmecken. Das Ganze aufkochen und 90 Minuten kochen lassen. Anschließend den Fond passieren.

Szechuan-Salz-Pfeffergemisch

In einem Mörser zuerst den Szechuanpfeffer ganz fein verarbeiten, dann die Salze dazugeben und 1 Minute mörsern.

ZUBEREITUNG

Fleisch

Den Lammrücken auf dem grill anbraten, anschließend mit dem Szechuanpfefferöl marinieren und in einem Beutel vakuumieren. Dann den Lammrücken bei 52 °C im Wasserbad 22 Minuten garen. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen und erneut anbraten.

Bohnen

Das Bohnenkraut in 1 l Wasser mit dem Salz und Zucker aufkochen und passieren. Die breiten Bohnen in dem Wasser blanchieren und dann abgießen. Das Wasser auffangen, erneut aufkochen und die Bohnen darin abermals blanchieren. Zum Schluss mit einem Schäler Längstereifen von den Bohnen herunterschälen.

Zum Anrichten

Die Bohnenstreifen mittig auf einem vorgewärmten, flachen Teller auslegen, 1 TL Birnen-Vanille-Konfitüre setzen und den in 2 Teile geschnittenen Lammrücken anrichten. Die Bohnen mit den Birnensternen und den Szechuanpfefferbeeren garnieren. 2 Tupfer Sauce neben dem Fleisch platzieren und eine Blüte dazwischenstecken.

Guten Appetit!

OTTO ● GOURMET ● KÜCHE