Nah&Frisch



Adi Bittermann · Franz Größing Jürgen Kernegger · Leo Gradl | Professional

Lammrücken mit Fenchelgemüse in der Feuerschalt

Griaß di Rezepte | Gartenparty | Grillen | Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Fettschicht am Lammrücken kreuzweise fein einschneiden. Lammrücken mit Knoblauchöl und Basisgewürz einreiben und 20 Minuten ziehen lassen. Bei kräftiger Hitze von allen Seiten direkt mittig in der Feuerschale angrillen, die Fettseite soll schön ausgebraten und kross sein. Auf die Kräuterunterlage betten, bei etwas reduzierter Hitze weiter grillen und mehrmals auf den Kräutern wenden. Ist die Kerntemperatur von 54 °C erreicht, kurz ruhen lassen, bis die Kerntemperatur 56 °C beträgt.

Fenchel in Spalten schneiden. Knoblauch mit der Schale grob plattieren. Bratfett vom Lamm bis auf einen kleinen Rest mit Küchenpapier aus der Feuerschale tupfen, Rest mit Olivenöl ergänzen, darin die Fenchelspalten zusammen mit Knoblauch, Basisgewürz und Kräutern weich schmoren.

Senf mit Senfkeimlingen mischen, Lammrücken auf der Oberseite damit einstreichen und im Schnittlauch wälzen, bis ein schöner grüner Mantel am Senf haften bleibt. Frühlingszwiebel und Knoblauch fein schneiden, alle Zutaten für die Marinade kurz vermischen und mit Basisgewürz abschmecken.

Lammrücken auf einem warmen Tranchierbrett aufschneiden, Fenchel mit Tomatenvinaigrette beträufeln und zum Lamm servieren.

BASISGEWÜRZ
6 EL grobes Natursalz
1 TL gehackte
Rosmarinnadeln
1 TL Thymianblättchen
1 TL grob gehackter Salbei
½ TL grüne Pfefferkörner
1 EL schwarze Pfefferkörner
½ TL rosa Pfefferbeeren

Alle Zutaten gut mischen und mörsern. Für Fleisch grob mörsern, für Beilagen und Saucen feiner mörsern. Die Mischung passt zu Fleisch, Fisch und Gemüse und lässt sich je nach Wunsch variieren.

Zutaten

- 1 EL Knoblauchöl,
- Basisgewürz (s. rechts) mit viel Kräuteranteil,
- 2 EL Dijonsenf
- 1 EL Senfkeimlinge,
- 4 EL Schnittlauchröllchen
- Rosmarin, Thymian und Salbei für die Kräuterunterlage
- FÜR DAS FENCHELGEMÜSE:
- 3 Fenchelknollen
- 4 Knoblauchzehen,
- 3 EL Olivenöl, Rosmarin-, Thymian- und Salbeizweige zum Mitbraten,
- Basisgewürz zum Abschmecken
- FÜR DIE VINAIGRETTE ZUM FENCHEL:
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe,
- 1 EL Basilikumstreifen
- 3 EL Tomatenwürfel
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Chilihonig
- 2 EL Limettensaft
- Basisgewürz zum Abschmecken