

Keu-Bri-Le vom Ostalblamm mit Petersilienwurzelpüree



Rezept für vier Personen

Menge	Zutaten
1 250gr 100gr 1 Kg	große Oberschale aus der Keule ca. 400gr Lammleber Lammbries Lammknochen
	<u>Für die Soße</u>
4 2 ¼ ½ 50gr ½ Liter 2 20gr 20gr	Zwiebeln Karotten Sellerieknollen Stange Lauch Tomatenmark Lemberger Äpfel Zucker Senfkörner
	<u>Für das Bries</u>
1 100gr 2 100gr	Spickzwiebel Paniermehl Eier Mehl
	<u>Petersilienwurzelpüree</u>
	Mittelgroße Petersilienwurzeln Gemüsebrühe Butter Salz, Pfeffer, Gewürze, Salbei, Kräuter der Provence Öl zum Anbraten

Alblust



Zubereitung:

Die Knochen in ausreichend ÖL gut anrösten, Zwiebel, Karotte, Sellerie und Lauch in ca. Walnuss große Stücke schneiden und Zwiebel, Karotte und Sellerie mit anrösten. Lauch und Tomatenmark zugeben und ebenfalls gut anrösten. Mehrmals mit Lemberger ablöschen und danach mit ca. 2 Liter Wasser oder Lammfond auffüllen und ca. 3-4 Stunden köcheln lassen. Das Fett abschöpfen und die Soße abpassieren, danach kräftig einreduzieren.

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, 2 Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Zucker leicht karamellisieren lassen und Apfelwürfel und Zwiebel zugeben. Die reduzierte Soße zu den karamellisierten Äpfeln geben und köcheln lassen. Senfsaat mit einrühren. Soße abschmecken.

Die Oberschalen mit Kräutern der Provence einreiben und mit Pfeffer und Salz würzen, danach scharf anbraten von beiden Seiten. Die Oberschalen auf ein Gitter legen und bei Zimmertemperatur vorbereitet liegen lassen. Bei 120°C Kerntemperatur max. 54°C garen, danach wieder bei 55°C ruhen lassen.

Die Lammleber sauber abziehen und in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden. In Mehl wenden und in der Pfanne anbraten, gehackten Salbei zugeben und würzen. Die Leber in die abgeschmeckte Soße geben und warm halten. Nicht mehr köcheln.

Das Bries wässern und zupfen. Danach im Salzwasser mit Spickzwiebel kochen. Nochmals die zähe Haut entfernen und Rösle Zupfen. Das Bries würzen und mit Mehl, Ei und Paniermehl panieren und frittieren oder in Butter braten.

Die Petersilienwurzel schälen und in Würfel schneiden. Petersilienwurzel und Zwiebel in Butter angehen lassen. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und die Petersilienwurzel darin weich köcheln lassen. Das Ganze im Thermomix aufmixen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Lammoberschale in dünne Tranchen schneiden, mit den Leberwürfeln im Salbei-ApfelsöÙle happieren und die gebackenen Briesrösle darauf anrichten. Mit einem Löffel einen Streifen vom Petersilienwurzelpüree anrichten. Eventuell mit Kräutern ausgarnieren.



DAS NEUE ALBLEBEN BEI WIDMANN'S

Widmann's Löwen · Struthstraße 17 · 89551 Königsbrunn-Zang
Tel. : +49 (0) 7328 96270 · Fax +49 (0) 7328 962710
info@loewen-zang.de · www.loewen-zang.de
info@widmanns-chalets.de · www.widmanns-chalets.de

