

Lamm-Rouladen mit Kartoffel-Curry-Stampf, Wirsing-Pralinen und Köfte

Rezept von Ali Güngörmüs, Profikoch im Restaurant "Pageou" in München

Zutaten Lamm-Rouladen:

- 4 Lammschnitzel aus der Keule
- 1 halbe Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Ei
- 3 Kartoffeln
- 1 EL Lammschinken
- 1 EL Petersilie
- 2 EL Butter
- Semmelbrösel
- einige Zweige Rosmarin
- einige Zweige Thymian

Zutaten Kartoffel-Curry-Stampf:

- 4 mittelgroße mehligte Kartoffeln
- 1 gestr. Kaffeelöffel Curry
- Butter

Zutaten Soße:

- Ca. 50 Gramm gesammelte Wildkräuter
- 250g Schmand
- Olivenöl
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 2 EL geriebener Parmesankäse

Zutaten Wirsing-Pralinen:

- 1 Wirsingkopf
- 3 Schalotten
- 1 Bio-Ei
- 1 Knoblauchzehe
- Butter
- 2 EL geröstete Mandelsplitter

- 1 EL Korinthen
- Zimtpulver

Zutaten Köfte (Hackbällchen):

- 250g Lammhack
- 1 Ei
- 2 EL Rundkornreis (roh)
- mit Salz
- etwas Peperoncino, Pfeffer
- 250g Pelati-Tomaten (geschält aus der Dose)
- 4 frische Tomaten
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Zimt, Kreuzkümmel, Kardamom

Zubereitung Lamm-Rouladen:

Für die Füllung den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden.

Die Knoblauchzehe fein schneiden und mit dem Lauch, dem Knoblauch und der Butter in einer Pfanne anschwitzen.

Alles in eine Schüssel geben, das Ei und die Semmelbrösel hinzugeben.

Lammschinken in kleine Würfel schneiden und hinzugeben.

Rosmarin und Thymian (jeweils 2 Zweige) abzupfen, kleinhacken und hinzugeben.

Petersilie hacken und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lammschnitzel auf Küchentisch plattklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Füllung hinzugeben, rollen und mit Zahnstochern fixieren.

Ofen auf 180 Grad vorheizen,

3 mittelgroße Kartoffeln und eine Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Dann in eine Kokotte (feuerfesten Schmortopf) geben. Restliche Thymian- und

Rosmarinzweige darauf verteilen und 2 Tassen Wasser hinzugeben. Die Lammroulade auf das Kartoffelgemüse geben und etwas Olivenöl darüber gießen. Mit Ober- und Unterhitze bei 180 Grad 15 - 20 Minuten garen (ohne Deckel).

Zubereitung Kartoffel-Curry-Stampf:

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, anschließend abschütten und in eine Schüssel geben.

Curry hinzugeben, etwas salzen und aufgeschäumte, flüssige Butter dazugeben.

Das Ganze miteinander vermischen und in eine Kokotte einstreichen.

Bei 180 Grad circa 15-20 Minuten im Ofen lassen, bis der Kartoffel-Curry-Stampf von oben Farbe annimmt.

Zubereitung Soße:

Die Kräuter in einem Mixer mit 1 Schuss Olivenöl kleinhacken, Schmand hinzu geben und mit hoher Geschwindigkeit mixen. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss Parmesankäse unterheben.

Zubereitung Wirsing-Pralinen:

Vom Wirsing 4 äußere Blätter ablösen, (weich) blanchieren und beiseite legen.

Schalotten und Knoblauch fein schneiden und in Butter anschwitzen. Den Rest des Wirsings vierteln und vom Strunk befreien. Ganz fein schneiden, zur Knoblauch-Schalotten-Mischung geben und farblos anschwitzen (ohne zu bräunen).

Wenn der Wirsing weich ist, in eine Schüssel umfüllen und Mandelsplitter und Korinthen dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zimt abschmecken.

Zum Schluss das Bio-Ei hinzugeben und alles vermischen.

Diese Masse in die blanchierten Wirsingblätter einwickeln und nach Wunsch mit Schnittlauch zubinden.

Die Wirsing-Pralinen in eine feuerfeste Form setzen und eine kleine Espresso-Tasse Wasser hinzugeben (so dass der Boden mit Wasser bedeckt ist). Bei 180 Grad im Ofen garen, bis der Wirsing oben leicht braun wird.

Zubereitung Köfte:

Für die Soße die Dosen-Tomaten und die frischen Tomaten ohne Strunk kleinschneiden, Schalotten, Knoblauchzehen grob schneiden. Olivenöl in einen Topf geben, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, die Tomaten dazugeben, alles miteinander anschwitzen, 1 EL Zucker und eine Prise Salz dazugeben.

Das Ganze ca. ½ Stunde vor sich hinköcheln lassen. Dann etwas Zimt, Kreuzkümmel, und Kardamom hinzugeben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und wieder in den (ausgewaschenen) Topf geben.

Für die Köfte Lammhack, Ei und Rundkornreis mischen. Mit Salz, etwas Peperoncino und Pfeffer abschmecken, alles gut miteinander vermischen und anschließend kleine Kugeln formen. Vorsichtig in die Soße geben und 30-40 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.