

Chefkoch-Rezept

Lammkarree mit Aubergine,
Spinat und Kartoffelsoufflé

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempf
www.scala-jena.de

Zutaten Lammkarree

2 Stück Lammkarree ca. 400g
1 Bund Thymian
1 Zehe Knoblauch
Olivenöl

Zubereitung Lammkarree

Das Lammkarree von allen Sehnen befreien. Kräuter und Knoblauch grob zerschneiden und mit Olivenöl das Lammkarree 24 Stunden einlegen. Das Fleisch dann aus der Marinade nehmen, salzen und scharf von allen Seiten anbraten. Im Ofen bei 180 Grad ca. 12 Minuten garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten ruhen lassen. Dadurch entspannt sich das Fleisch und es tritt beim Anschneiden kein Saft mehr aus.

Zutaten Kartoffelsoufflé

3 Stück mehlig kochende Kartoffeln
Öl zum Frittieren
Meersalz

Zubereitung Kartoffelsoufflé

Kartoffeln schälen und in ca. 2,5 cm dünne Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher rund ausstechen und in einer Fritteuse bei 120 Grad glasig anfrühen. Kartoffeln herausnehmen, Fett auf 180 Grad erhitzen und noch einmal goldgelb backen. Auf einem Küchensieb abtropfen lassen und mit Meersalz bestreuen.

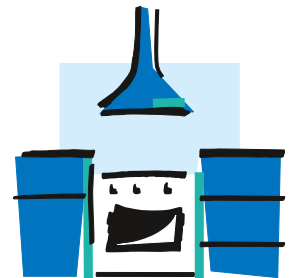
Zutaten Auberginencreme

4 Auberginen
1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin
Meersalz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung Auberginencreme

Auberginen waschen, Stielansätze und das innere Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten in einen Vakuumbbeutel geben und ca. 60 Minuten im Dampf bei 95 Grad garen. Den Beutel öffnen, die Auberginenstücke herausnehmen und im Mixer fein pürieren. Die Creme dann durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Hilfe eines Spritzbeutels auf den Teller dressieren.

ca. 400 g Spinatsalat
Spinatsalat in etwas Butter anschwitzen, salzen, pfeffern und auf die Auberginencreme setzen.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

... weiter geht's auf der nächsten Seite!