

Lammrücken Sous Vide mit cremiger Rosmarin-Polenta, Ajvar & Minz-Joghurt

Cremige Rosmarin-Polenta

1 Liter	Fond - in einen kleinen Topf füllen
120 g	Polenta / Maisgrieß
100 ml	Sahne
50 g	Parmesan
50 g	Butter
1 Zweig	Rosmarin
1	Zitrone

Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken.

Utensilien

1 kleiner Topf mit Deckel
Schneebeesen
Kochsensor
feine Reibe für Parmesan
kleines & großes Messer
Schneidebrett
Pfeffermühle

Cremige Rosmarin-Polenta

Kochsensor einschalten und an den Topf mit dem Fond setzen. Bei geschlossenem Deckel mit **Kochsensor auf Stufe 3 / 100 °C** erhitzen. Bis zum Signal warten.

Dann den Maisgrieß einrieseln lassen und dabei mit einem Schneebeesen glattrühren.

Den **Kochsensor auf Stufe 2 / 90 °C** stellen und den Maisgrieß 10 min. mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Den Parmesan fein reiben.

Die Rosmarin-Nadeln abzupfen und sehr fein schneiden.

Den Parmesan zusammen mit der Butter unter die Polenta rühren. Sollte die Polenta zu dickflüssig sein, etwas Sahne zufügen.

Mit Zitronensaft, Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammrücken mit Parmesankruste mit cremiger Rosmarin-Polenta, Ajvar & Minz-Joghurt

Ajvar

1	Aubergine
2	Paprika aus dem Glas ohne Haut
1 EL	Tomatenmark
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein

Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken.

Utensilien

Schneidebrett
Glasschale für Mikrowelle
großes Messer
kleines Messer
Esstöffel
Pfeffermühle
kleiner Topf
Mixstab

Ajvar

Die Aubergine mit einem spitzen Messer je ca. 20 mal rundherum anstechen. Im Backofen in einer Glasschale auf einem Rost mit der Funktion **Mikrowelle bei 600 Watt** 10 min. weich garen.

Die Zwiebel schälen, grob würfeln und in einem kleinen Topf auf dem **Kochfeld Stufe 6** zusammen mit dem Tomatenmark in etwas Olivenöl anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und dieses auf die Hälfte reduzieren.

Die Paprika ebenfalls würfeln und dazu geben.

Die gegarte Aubergine herausnehmen, halbieren und das Innere mit einem Löffel von der Haut abschaben. Das Fruchtfleisch mit einem Messer grob durchhacken und zur Paprika in den Topf geben.

Das Kochfeld ausschalten und alles im Topf mit einem Pürierstab sehr fein mixen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Lammrücken mit Parmesankruste mit cremiger Rosmarin-Polenta, Ajvar & Minz-Joghurt

Lamm mit Parmesankruste

100 g	Butter
100 g	Paniermehl
100 g	Parmesankäse

Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken.

Utensilien

große Schale
Gabel
feine Reibe
Pfeffermühle

Lamm mit Parmesankruste

Den Parmesankäse fein reiben

Aus Butter, Paniermehl und Parmesankäse eine homogene Masse kneten. Das geht am besten mit einer Gabel.

Die Butter mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lammlachse auf ein Backblech legen und die Butter gleichmäßig nicht zu dick auf dem Fleisch verteilen.

Den Backofen auf **Grill große Fläche Stufe 3** stellen und 10 min. aufheizen.

Dann das Lammfleisch auf oberster Ebene in den Ofen schieben und 4 min. goldbraun gratinieren.

Anmerkung: Der Lammrücken wurde gesalzen, vakuumiert und 1,5 Std. bei 53 °C im Dampfbackofen sous vide gegart.

Lammrücken mit Parmesankruste mit cremiger Rosmarin-Polenta, Ajvar & Minz-Joghurt

Minz-Joghurt

500 g	Joghurt (3,5 % Fett)
1 BD	Minze
1	Zitrone - Saft und Abrieb

Salz, Pfeffer und Zucker zum Abschmecken

Utensilien

Schneidebrett
großes Messer
feine Reibe
Pfeffermühle
Zitronenpresse

Minz-Joghurt für das Lamm-Gericht

Die Minz-Blätter abzupfen, in sehr feine Streifen schneiden und mit dem Joghurt verrühren.

Nur das Gelbe der Zitrone abreiben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Den Joghurt mit etwas Zitronensaft und -abrieb, sowie Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Topfenknödel mit Portwein-Pflaumen, Panko-Zimt-Bröseln und Vanille-Sauce

Topfenknödel

3	Eier
50 g	Butter
30 g	Zucker
500 g	Magerquark
180 g	Hartweizengrieß

Utensilien

1 großes Sieb mit passender Schüssel
Handrührgerät
Rührschüssel
großer Topf mit Wasser gefüllt und Deckel
Schöpfkelle

Backblech

Topfenknödel

Dieser Schritt wurde schon vorbereitet:

Den Quark in einem Sieb abtropfen lassen. Quark und Grieß glatt rühren und 30 min. quellen lassen.

Butter und Zucker mit einem Handrührgerät cremig rühren. Dann nach und nach die Eier zufügen und glatt unterrühren. Die vorbereitete Quarkmasse zufügen und alles glatt rühren.

Einen großen Topf mit Wasser vorne **auf die Flexzone stellen und die Move-Funktion einschalten**. Das Wasser wird nun auf Stufe 9 erhitzt. Sobald es aufkocht, den Topf in die Mitte der Zone schieben (Stufe 5).

Mit zwei Esslöffeln aus der Quarkmasse kleine Knödel formen und ins siedende Wasser geben.

Mit geschlossenem Deckel im hinteren Bereich der Zone (Stufe 1,5) 10 min. ziehen lassen.
Die Knödel mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf ein Backblech legen.

Topfenknödel mit Portwein-Pflaumen, Panko-Zimt-Bröseln und Vanille-Sauce

Portwein-Pflaumen

4	Pflaumen
100 ml	Portwein
3 EL	Zucker
1	Zitrone
½ TL	Zimt
50 g	Butter
	Prise Salz

Utensilien

große Pfanne
Schneidebrett
kleines Messer
großes Messer
Holzlöffel
Zitronenpresse
große Schale

Portwein-Pflaumen

Die Pflaumen entkernen und in schmale Spalten schneiden.

Den Zucker in einer Pfanne auf dem **Kochfeld Stufe 7** schmelzen lassen. Aufpassen, dass er nicht zu dunkel wird und verbrennt. Sofort mit Portwein ablöschen und etwas einkochen.

Den Saft der Zitrone, Zimt und eine Prise Salz zufügen und das Kochfeld ausschalten.

Die Butter in die Sauce rühren, und die Pflaumen zufügen.

Topfenknödel mit Portwein-Pflaumen, Panko-Zimt-Bröseln und Vanille-Sauce

Panko-Zimt-Brösel

100 g	Panko
2 EL	Zucker
2 TL	Zimt
50 g	Butter

Utensilien

große Pfanne
Holzlöffel

Panko-Zimt-Brösel

Die Butter in einer Pfanne auf dem **Kochfeld Stufe 7** aufschäumen lassen.

Panko & Zimt zufügen und alles goldbraun anrösten.

Dabei regelmäßig rühren und aufpassen, dass die Brösel nicht zu dunkel werden.

Wenn die Brösel knusprig sind, das Kochfeld ausschalten.

Den Zucker unter die leicht abgekühlten Brösel rühren.

Die Topfenknödel hinein geben und vorsichtig darin wenden.

Topfenknödel mit Portwein-Pflaumen, Panko-Zimt-Bröseln und Vanille-Sauce

Vanille-Sauce

2 Pk	Vanillezucker
375 ml	Milch 3,5 %
1 TL	Stärke
3	Eigelb
2 EL	Zucker

Utensilien

kleiner Topf
Schneebeesen
Mixstab
Mixbecher

Vanille-Sauce

Die Stärke zusammen mit kalter Milch in einen Topf geben und mit einem Schneebeesen glatt rühren.

Den Topf vorne auf die **Flexzone stellen und die Move Funktion einschalten**. Die Milch erhitzen (Stufe 9) und dabei rühren, bis die Milch aufkocht. Sofort in den hinteren Bereich der Flexzone schieben (Stufe 1,5).

Die Eigelbe trennen. Dabei die drei Eigelbe in den Mixbecher geben. Den Vanille- und normalen Zucker zufügen und mit dem Mixstab glatt mixen.

Die heiße Milch langsam zu der Eimasse in den Mixbecher gießen und dabei weiter mixen. Dann alles zurück in den Topf füllen.

Den Topf auf dem mittleren Move-Bereich schieben (Stufe 5). Dabei einem Schneebeesen rühren, bis die Sauce leicht andickt.

Schließlich zum Warmhalten auf der Flexzone nach hinten schieben (Stufe 1,5).