

Lammrücken im Bohnenmantel mit Speck, Graupen-Pilz-Risotto und Senfjus

Rezept von Hubertus Schultz vom Schlosshotel Gedern

Zutaten Lammrücken:

ca. 2,5 kg Lammrückenfilet
150 g rote und weiße Bohnenkerne
200 g fein geschnittene grüne, blanchierte Bohnen
1 kg Geflügelfarce
150 g gewürfelter Speck und Zwiebeln, kurz gebraten

Zubereitung Lammrücken:

Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen, kurz anbraten und erkalten lassen. Die Geflügelfarce mit den Bohnen, Speck und Zwiebeln mischen. Die Masse auf eine Klarsichtfolie dünn auftragen, Lammrücken darauf legen und mit Alufolie zusammenrollen. Den Lammrücken bei 80°C ca. 1 Stunde und 10 min. im Ofen garen lassen.

Zutaten Graupen-Pilz-Risotto:

ca. 1 kg Graupen
1,8 l Brühe
600 g fein geschnittene Pilze
100 g fein gewürfelte Zwiebeln
0,3 l Weißwein
150 g Hartkäse gerieben
100 g Butter

Zubereitung Graupen-Pilz-Risotto:

Zwiebeln in Öl kurz anschwitzen, Graupen und Pilze hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Unter ständigen Rühren nach und nach die Brühe hinzufügen bis die Graupen die Flüssigkeit aufgesogen haben. Kurz vor dem servieren den Käse und die Butter hinzufügen. Das Risotto sollte dickflüssig "schlozig" sein. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten Senfjus:

1 l braune Grundsauce
150 g Zwiebelwürfelchen
50-80 g Senf
2 EL Rapsöl

2 Eigelbe

Zubereitung Senfjus:

Zwiebelchen in Öl kurz anschwitzen und mit Sauce auffüllen. Dies bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die Eigelbe hinzufügen und fein aufmixen. Nicht mehr kochen lassen.