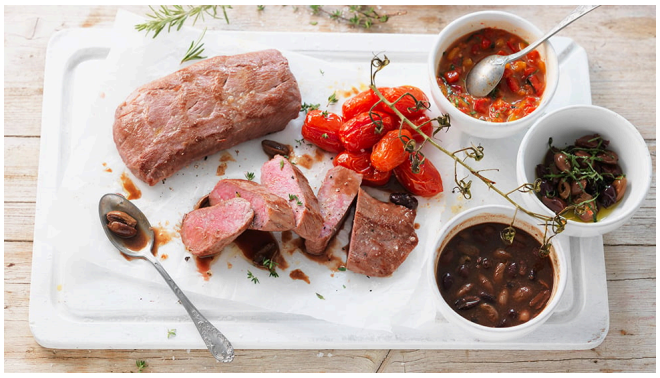
Lammnierstück mit Peperoniragout und Olivenjus

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	1 Std.
Garzeit	1 Std. 5 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SL ab 2017

Lammnierstück

2 Lammnierstücke, je 200 g

40 g Oliven, Taggiasca

2 Rosmarinzweige

Fleisch, Oliven und Rosmarin in einen Vakuumierbeutel geben und auf Stufe 3 vakumieren. Vakuumierbeutel in den gelochten Garbehälter legen und in den kalten Garraum schieben. Garen.

Vacuisine 57 °C während 40 Min.

Zubereiten

100 ml Jus, Demi-glace

30 g Oliven, Taggiasca

1 EL Olivenöl

½ Bund Basilikum

Salz

Pfeffer

Jus zusammen mit den Oliven aufkochen. Anschliessend mit den restlichen Zutaten mit einem Stabmixer grob mixen und abschmecken.

Öl, zum Anbraten

Salz

Pfeffer

1 EL Butter, zum Arosieren

Fleisch aus dem Vakuumierbeutel nehmen und Oliven auffangen. Sud zum Oliven-Jus geben.

Fleisch würzen, trocken tupfen und im heissen Öl von allen Seiten kurz anbraten. Butter zugeben, schmelzen, Lamm damit übergiessen und ruhen lassen.

Peperoniragout

500 g Peperoni, rot und gelb

1 Knoblauchzehe

Garraum auf 230 °C mit Heissluft (vor)heizen

Peperoni halbieren und Kerngehäuse entfernen. Peperoni mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben. Knoblauch in der Schale zu den Peperoni auf das Blech geben. Blech in den vorgeheizten Garraum geben und rösten, bis die Haut schwarz wird.

Backgut einschieben

Heissluft 230 °C während 25 Min.

½ Bund Basilikum

Salz

Pfeffer

Haut von der Peperoni abziehen und Fleisch grob hacken. Gebackene Knoblauchzehe schälen und fein schneiden.

Basilikumblätter zupfen und in Streifen schneiden. Peperoni mit dem Olivenöl, Knoblauch und Basilikum mischen und würzen

Lamm aufschneiden und zusammen mit dem Peperoniragout, den Oliven und dem Jus anrichten.

Zubehör

Vakuumierbeutel

Edelstahlblech gelocht

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019