



Royal Meat

LAMM, SALATE & KNOLLEN
RÜCKEN, OSSOBUCCO UND ZUNGE VOM LAMM
MIT BITTERSALATEN, TOPINAMBUR UND ZWIEBELN (ca. 200g)

Informationsbüro
ROYAL MEAT
Postfach 51 07 67
50943 Köln
Telefon: +49 (0)221 / 30 99-581
Telefax: +49 (0)221 / 30 99-205
Email: info@royalmeat.de
Internet: www.royal-meat.de



Produkte	Menge
Lammrücken	50g
Lammossobucco	40g
Lammzungen	30g
Topinambur	50g
Schalotten	30g
Radicchio	50g
Chicoree	30g
Treviso	30g
Nudelteigzutaten	15g
Roter Portwein	50g
Lammfond	100ml
Mire poix	30g



KOMPONENTEN:

Radicchiotascherl auf Lammzunge, Lammrücken, Topinamburcreme, Topinamburchips, Chicoree, Treviso geschmort, Lamm Ossobucco, Kresse, rosa Schalotten, Perlzwiebeln

ZUBEREITUNG:

Ossobucco: würzen, anbraten, Mire poix anbraten, tomatisieren, mit Wein ablöschen und mit Fond aufgießen. Ossobucco und Gewürze dazu geben, bei ca. 200°C 50min. im Rohr garen.

Lammzungen: Kurbouillon aufkochen, Zungen einlegen, mit Gewürze ca. 1 Stunde weich kochen, schälen, dünn aufschneiden, würzen und anrichten.

Lammrücken zuputzen, würzen, scharf anbraten, bei 200°C im Ofen rosa braten, rasten lassen, kurz in Kräuterbutter anwärmen, aufschneiden, mit Meersalz würzen und anrichten.

Radicchiotascherl: Mehl, Dotter, Nudelgrieß, Olivenöl und Salz zu einem Teig verkneten, ½ Stunde rasten lassen, ausrollen, mit Radicchio füllen, in Form bringen, in Salzwasser kochen, glacieren und anrichten.

Radicchiomarmelade: Zucker karamellisieren, Radicchio und Birne dazugeben, mit rotem Portwein ablöschen, einkochen, würzen, binden, abkühlen lassen und füllen.

Schalotten: Zucker karamellisieren, Schalotten dazugeben, mit Rotweinessig ablöschen, mit rotem Portwein aufgießen, würzen, weich schmoren und anrichten.

Bittersalatherzen: Zucker karamellisieren, Salatherzen in Zucker braten und mit Essig ablöschen. Mit Portwein oder Orangensaft aufgießen, würzen, weich schmoren, mit Butter glacieren und anrichten

Topinambur weich dämpfen, halbieren, das Innere auskratzen, Schale trocknen und frittieren. Das Innere der Topinambur fein hacken, mit Butter montieren, würzen, aufwärmen und anrichten.

