Rezeptkarte

Rosa Lammrücken mit Vadouvan-Serviettenknödel aus dem Smoker

Altes Gewürzamt
Fam. Halland

Rosa Lammrücken mit Vadouvan-Serviettenknödel aus dem Smoker

Zutaten (4 Personen):
600 g Lammrückenfilets, Bester Festtagsbraten Gewürzsalz, 350 g Weißbrot vom Vortag, 1 EL Gewürzamt-Vadouvan, 250 ml Vollmilch, 100 g Zwiebel in feine Würfel, 1 EL Rapsöl, 1 EL Butter, 20 g Petersilie glatt - fein gehackt, 3 Eier M, Pfeffer weiß, Salz, 200 g Minikarotten, 200 ml Orangensaft, 1 EL Honig, ½ Vanilleschote Madagaskar, 300 g wilder Brokkoli, Salz, 1 TL Cajun Spice, 3 EL Olivenöl
Equipment: Smoker oder Grill mit Deckel

Zubereitung (ca. 2 Stunden):
Die Lammrückenfilets mit Bester Festtagsbraten einreiben. Das Gewürzsalz für 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur einwirken lassen. Nun den Lammrücken scharf bei direkter hoher Hitze auf jeder Seite für ca. 3 Minuten angrillen. Danach den Lammrücken in indirekter niedriger Hitze (100-110C°) bis zur gewünschten Kerntemperatur weitergaren (Medium 54°C/Durch 70°C). Für die Serviettenknödel 1 EL Gewürzamt-Vadouvan grob durchhaken und mit der Milch aufkochen. Das Weißbrot vom Vortag in dünne Scheiben schneiden und mit der heißen Milch übergießen. In einer Pfanne die Zwiebelwürfel goldgelb anschwitzen und zum Schluss die gehackte Petersilie untermischen. Die Zwiebel-Petersilien-Mischung zusammen mit den Eiern zur Brötchen-Milch-Mischung geben und gleichmäßig durchkneten. Kräftig mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Knödelmasse in einem feuchten Küchentuch zu einem Bonbon einrollen und für 1 Stunde bei 110°C indirekt in den Grill legen. Gelegentlich mit warmem Wasser befeuchten. Die gegarte Knödelrolle in Scheiben schneiden und diese von beiden Seiten angrillen. Zubereitung Gemüse, siehe Rezeptkarte “Grillgemüse mit Cajun Spice”.

Altes Gewürzamt
Fam. Holland

BRANDSTIFTER

#altesgewürzamt
www.altesgewuerzamt.de