

- Lammrack auf roten Linsen mit Senfsauce
- Mandelcrème mit Mango und Kaktusfeigen



#### SARINA ARNOLD'S EINKAUFLISTE

- Lammrack
- Fenchel
- Mango
- Kaktusfeigen
- Marzipan
- Streudekor
- Rote Linsen
- Spinat
- Peperoni
- Chicorée Rosso

#### BASISZUTATEN AUS BEAT CADUFF'S KÜCHE

- Salbeiblätter
- Lorbeer
- Rosmarin
- Bratbutter
- Butter
- Zwiebel
- Knoblauch
- Hühnerbouillon
- Lammbouillon
- Weisswein
- Rahm
- Milch
- Eier
- Honig
- Vanillestengel
- Geschälte Mandeln
- Grober Senf
- Dijon Senf
- Olivenöl



für 2 Personen



ca. 30 Min.



mittel

#### ZUTATEN

400 g Lammrack  
Fleur de Sel  
Pfeffer  
10 Salbeiblätter  
10 g Bratbutter  
10 g Butter

#### Lammrack

Lammrack würzen und auf beiden Seiten ca. 3-4 Minuten mit Bratbutter anbraten. Danach für ca. 20 – 30 Minuten in den Ofen bei 75-80 Grad stellen. Kurz vor dem servieren nochmals mit Butter auf jeder Seite eine Minute braten. Salbeiblätter kurz in der Butter knusprig braten. Lammrack aufschneiden und auf den Linsen servieren. Mit Salbeiblättern garnieren.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid

150 g rote Linsen  
 1 Fenchel, ohne Strunk, in Scheiben geschnitten  
 2 Zwiebeln, geviertelt  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Gewürzbund aus Lorbeer und Rosmarin  
 2,5 dl Hühnerbouillon  
 50 g Spinat, in feine Streifen geschnitten  
 50 g Chicorée rosso, in feine Streifen geschnitten  
 7 cl Olivenöl, extra vergine

½ Zwiebel, gehackt  
 2 Lorbeerblätter  
 40 g Butter  
 1 dl kräftige Lammbouillon  
 2 dl Weisswein  
 1 dl Rahm  
 30 g grober Senf  
 40 g Dijon Senf  
 Fleur de Sel  
 Pfeffer

1,5 dl Milch  
 1,5 dl Rahm  
 2 Eigelb  
 40 g Honig  
 50 g Marzipan  
 halber Vanillestengel, aufgeschnitten und ausgekratzt  
 20 g Butter  
 50 g geschälte Mandeln

2 reife Kaktusfeigen  
 1 reife Mango  
 buntes Streudekor

### Rote Linsen mit Fenchel

Zwiebel, Knoblauch und Gewürzbund in Olivenöl glasig dämpfen. Fenchel dazugeben, eine Minute mitdünsten, Linsen dazugeben und gut umrühren. Hühnerbouillon dazugießen und ca. 15 Minuten einreduzieren lassen bis die Bouillon komplett von den Linsen aufgenommen wurde. Zwiebel, Knoblauch und Gewürzbündel herausnehmen. Die Senfsauce dazugeben und nochmals aufkochen. Spinat und Chicorée-Streifen unterrühren.

### Senfsauce

Zwiebel und Lorbeerblätter in Butter glasig dämpfen. Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren. Bouillon und Rahm dazugeben, leicht einreduzieren, den Senf gut einrühren und nochmals aufkochen und evt. nochmals abschmecken.

### Mandelcrème mit Mango und Kaktusfeigen

Milch, Rahm, Vanillestengel, Honig und Marzipan aufkochen. Mit dem Schwingbesen gut verrühren. Unterdessen die Mandeln mit Butter anrösten und dann kalt stellen. Mandeln im Cutter oder von Hand fein hacken. Das heisse Milch-Rahm-Gemisch vorsichtig zum Eigelb einrühren und zur Rose kochen (78 Grad). Danach die Mandeln untermischen und kalt stellen. Wenn die Crème erkaltet ist, nochmals gut durchrühren, in einer Schale servieren und zu den Früchten anrichten. Mit Streudekor dekorieren.

Kaktusfeigen vorsichtig schälen (wegen der Stachel am besten Handschuhe anziehen) und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Mango schälen und in Streifen schneiden.



### BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

Château des Erles Cuvée des Ardoises 2008



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid