

Knoblauchpüree zu Surselva-Lamm

Kaum ein Gemüse wird so sehr verteufelt wie Knoblauch. Dabei ist er für viele Gerichte der ideale Partner. Etwa für Lammfleisch.

Publiziert: 28.07.2014 Von Michael Merz



Knoblauchpüree zu Surselva-Lamm – Kotelett und Haxe. (René Frauenfelder)



Für einmal eine Geschichte rund um zwei Produkte. Lamm und Knoblauch. Sie lassen sich, wie kaum zwei andere Küchendinge, kulinarisch ungemein gut verheiraten. Über Lamm weiss man meist recht viel, denn es ist in Mode. Über Knoblauch hingegen meist nur, dass man ihn nicht mag. Seines «Odeurs» wegen ...

Nun ja. Zu Lammfleisch, über das wir schon recht oft gesprochen haben, gibt es vor allem zu sagen: Je dunkler dieses ist, desto älter war das Tier, von dem es stammt. Und je heller das Fleisch, desto näher liegt die Zeit zurück, als das Lamm ausschliesslich Milch trank. Lammfett soll weiss sein und angenehm riechen. Und: Fett ist zwar kalorienreich, aber auch ein unglaublicher Geschmacksträger. Braten Sie Ihr Lamm wenn immer möglich mit dem Fett. Entfernen Sie die knusprige Kruste erst kurz vor dem Auftragen – wenn es denn sein muss.

Knoblauch hingegen ist ein oft missverstandenes und missbrauchtes Gemüse. Ja – er ist ein Gemüse. Aber natürlich, wer stellt sich Knoblauch schon als echte



Knoblauchpüree zu Surselva-Lamm – Kotelett und Haxe.
(René Frauenfelder)

Beilage zu Fleisch vor? Das sollten Sie aber. Denn: Lammshulter mit 40 Knoblauchzehen geschmort ist nichts anderes. Und schmeckt unglaublich gut! Das Knoblauchpüree, das uns Manuel Reichenbach in seinem Rezept vorschlägt, auch.

Allerdings sollten Sie Knoblauch kaufen, wenn er erstens jung ist und noch keinen Keimling gebildet hat – also im Frühling und Frühsommer. Und zweitens bald, wenn der einheimische Knofel auf den Markt kommt. Kaufen Sie auf

keinen Fall Knoblauch aus fernen Ländern, etwa China. Er mag billiger sein. Aber er ist einfach alt, nur so lala und damit ... ungenügend.

Älteren Knoblauch schälen Sie, halbieren die Zehen längs und entfernen den gelblich-grünen Keimling. Er enthält jene Schwefelverbindungen, die man später als Knoblauchgeruch wahrnimmt. Also weg damit und den Rest in den Topf!

Und: Knoblauch besitzt, was ganz wenige Küchenprodukte besitzen: die Fähigkeit, Aromen zu binden. Deshalb schmecken Gerichte mit Knoblauchzugabe besser, tiefer, runder.

Ich erinnere mich an einen Besuch beim legendären Hans Stucki in Basel. Ein italienischer Koch war mit dabei. Es gab Knoblauchsuppe, die der Italiener hasste – bis er jene von Stucki ass. Dieser hatte die Knoblauchzehen vor ihrer Zugabe zur Suppe zwölfmal in siedendem Wasser blanchiert. Der Rest war süsse, sanfte, köstliche Knoblauchwonne.

Knoblauchpüree zu Surselva-Lamm – Kotelett und Haxe

Ein Gericht für 4 Personen

Zutaten

Lammfleisch

4 St. Lammhaxen
2 EL Olivenöl
1 l Bouillon
3 dl Rotwein
200 g Schweinsnetz (vorbestellen!)
100 g Karotten, Lauch, gewürfelt
70 g Sellerie, Zwiebel, gewürfelt
30 g Ingwer, geschält, fein gewürfelt
½ TL Pfefferkörner, Schwarz
1 TL Kümmel
6 Thymianzweige
3 Lorbeerblätter
2 Rosmarinzweige
1 Abgeriebene von Zitrone
1 St. Lammrack (4 Koteletts)
2 EL Olivenöl
je 5 g Thymian- und Rosmarinzweige, Lorbeer

Knoblauchpüree

200 g Knoblauchzehen, geschält, entkeimt
Salz
15 g Butter
0,2 dl Rahm
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Lammhaxen

- o Bratofen auf 135 Grad erwärmen. Lammhaxen würzen. In Öl 8 Minuten rundum anbraten. Fett abgiessen. Lammhaxen abtropfen lassen. Gemüse und Kräuter in der Pfanne weich rösten. Mit Rotwein und Bouillon ablöschen. Samt Haxen aufkochen. Zugedeckt im Bratofen 3 Stunden schmoren. Leicht abkühlen, Knochen und Sehnen entfernen. In Klarsichtfolie gehüllt abkühlen.
- o In Schweinsnetz packen und rundum anbraten. In wenig Fond sanft erwärmen. Kurz vor dem Servieren mit heisser Karamellbutter überträufeln.

Lammkoteletts

- o Das Lammrack zusammen mit den Gewürzen in etwas Öl anbraten. Im Bratofen bei 60 Grad für 20 Minuten leicht zugedeckt durchziehen lassen. Vor dem Auftragen mit wenig Karamellbutter beträufelt aufschneiden

Knoblauchpüree

- o Knoblauchzehen in gesalzenem Wasser aufkochen. Knoblauch herausnehmen. In Eiswasser abschrecken. Diesen Vorgang sieben Mal wiederholen! Knoblauchzehen durch ein Sieb passieren. In der Pfanne mit dem Vollrahm vermischen und mit der Butter aufschlagen. Abschmecken.

Anrichten

- o Je eine Haxe auf heisse Teller setzen, ein Lammkotelett dazulegen. Etwas Knoblauchpüree dazugeben. Wenig Lammfond eingiessen.
- o Mit grünen Bohnen und konfierten Tomaten zusätzlich anrichten.

Tipps vom Profi


12 Knoblauchhälften in Milch garen. Abtropfen. 1½ dl Olivenöl in Bratpfanne, zusammen mit 2 getrockneten, entkernten, zerbröselten Chilis erhitzen. 500 g Spaghettini kochen. Abgetropft samt zerdrückten Knoblauchzehen ins Öl geben. 2–3 EL Pasta-Kochwasser dazugeben. Direkt aus der Pfanne schöpfen.

Cannellinibohnen 24 Std. einweichen. Mit Knoblauch, Rosmarin, Zwiebel und Salbei garen. In 3 EL heissem Olivenöl, 1 Salbeizweig und 3 Knoblauchzehen (o. Keim) zum Dufte bringen. Knoblauch weg, Bohnen und 5 El Wasser dazu.

Mit Salz und viel Pfeffer abschmecken. Lauwarm mit einem Schuss Olivenöl geniessen!

Gut zu wissen!

1. Junger Knoblauch besitzt noch nicht ganz trockene Hüllen. Aber: Auch diese gehören weg, genauso wie die später bastig gewordenen. Die bloss kleine Zehe ist aber voller süsser Knoblauchgewalt. Sie würzt diskret, ohne gleich auch noch den Körper des Geniessers «mitzuwürzen»!
2. Diskrete Würzkraft zeigt Knoblauch, wenn Sie Knoblauchzehen morgens scheideln, in wenig Speiseöl einlegen, dieses mittags und abends verwenden. Tropfenweise! Philippe Rochat machte das so, und auch sein Nachfolger im Hôtel de Ville in Crissier, Benoît Violier, tut dies.
3. Die Herkunft zählt. Man sagt, dass Lamm nach den Weiden schmecke, auf denen die Tiere grasen. Lamm aus Sisteron etwa, oder Pyrenäenlamm. Und das Lamm aus der Surselva natürlich auch.

	<p>Streetview-Fahrer gesucht Die Tour ist auch in deiner Nähe! Jetzt informieren und kostenlos teilnehmen! mehr</p>
	<p>MUTTER ERSTAUNT ÄRZTE: 7kg in... Mama enthüllt bisher geheimgehaltene Methode um schnell abzunehmen. Jetzt nur hier für 47.-... mehr</p>
	<p>Das iPhone Hörgerät Weltneuheit! ReSound LINX: Das erste Hörgerät für das iPhone! Jetzt mehr erfahren! mehr</p>
	<p>Wohlbefinden gewinnen! Erleben Sie Geberit AquaClean. Das WC, das Sie mit Wasser reinigt. Hier erfahren Sie mehr mehr</p>