

Lamm-Carpaccio mit Roquefortcrème und Pimpernelle-Öl - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

Lamm-Carpaccio:

350 g	Lammfilet
35 g	schwarzen Kardamon
5 g	Espelette Paprika
5 g	Meersalz
5 g	Rohrzucker

Pimpernelle-Öl:

1 handvoll	Pimpernelleblätter
2 EL	Wasser
1 Prise	Meersalz
50 ml	natives Sonnenblumenöl
	Pfeffer

Kräutercrème:

1	Zwiebel
2	Kartoffeln
1 handvoll	Pimpernelle, Blätter von Nachtkerze Wegwarte, wilder Möhre und Malve
100 ml	Weißwein
150 ml	Sahne
150 ml	Milch
2	Eier, weichgekocht

Roquefortcrème:

100 g	Roquefort
5 Blatt	Gelatine
25 g	Rucola
200 ml	Schlagsahne
1 EL	Honig
	Meersalz

Lamm-Carpaccio mit Roquefortcrème und Pimpernelle-Öl - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zubereitung:

?

Für das Lamm-Carpaccio das Lammfilet mit der zerstossenen Würzung gut einreiben. In Frischhaltefolie einrollen und etwa 4 Stunden einfrieren. Vor dem Anrichten auf der Aufschnittmaschine hauchdünn aufschneiden. Jede Scheibe sofort auf den Tellern fächerförmig anrichten.

Für das Pimpernelle-Öl alle Zutaten in einem Mixbecher pürieren.

Für die Kräutercrème die klein geschnittenen Zwiebeln dünsten. Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Mit den gehackten Kräutern, dem Weißwein, der Sahne und der Milch weich kochen. Mit den Eiern pürieren. Sieben.

Für die Roquefortcrème den gehackten Rucola, die Kräutercrème, den Roquefort und die in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine verrühren. Abkühlen lassen. Den Honig, das Meersalz und die geschlagene Sahne unterheben. In Portionierringen verteilen und fest werden lassen.

Zum Anrichten die Roquefortcrème aus den Ringen nehmen und auf das Carpaccio setzen. Mit Blüten-Tempura garnieren. Frisches Pimpernelle-Kraut verteilen. Mit dem Pimpernelle-Öl das Carpaccio beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen.