

*Das Rezept von LCDJ-Gewinner Michel Bucher*

# Lammhaxe

## SOUS-VIDE

*mit Estragonpolenta, gebackenen Rüeblü und Bärlauch-Rüebligrün-Gremolata*



Messer  
& Gabel

Ausgabe 1 | 2017

## Das Rezept von LCDJ-Gewinner Michel Bucher

### Zutaten

#### Für die Lammhaxen

- Haxen vom Schweizer Lamm
- Salz
- Wasser
- Olivenöl
- Lammsauce

#### Für die Lammsauce

- Lammjus, nicht gebunden
- Wasser
- Knoblauchzehe, geschnitten
- Zweig Thymian
- Zweig Rosmarin
- Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer

#### Für die Estragonpolenta

- Mais, am Kolben
- Ribelmais
- Maisgriess, grob
- Rahm
- Gemüsefond
- Mascarpone
- Parmesan, gerieben
- Estragonpüree\*
- Salz, Pfeffer, Muskat

#### Für die gebackenen Karotten

- Rote, gelbe und violette Karotten, ungeschält
- Olivenöl
- Salz

#### Für die Bärlauch-Karottengrün-Gremolata

- Knoblauchzehen, fein gehackt
- Zitrone, Abrieb
- Kleine, rote Chili, fein geschnitten
- Bärlauchpüree\*
- Karottengrünpüree\*
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

#### Für die Garnitur

- Lammsauce
- Kornelkirschenchutney
- Sauerampfer
- Karottengrün

\* Estragon, Bärlauch und Karottengrün jeweils blanchieren und zu Püree mixen.

Tipp von Michel Bucher:

« Jetzt im Frühling lässt sich  
der Estragon gut auch  
durch Bärlauch ersetzen.»



## Das Rezept von LCDJ-Gewinner Michel Bucher

### Zubereitung

#### Lammhaxen

Für die Salzlake 80 g Salz in einem Liter Wasser auflösen und die Lammhaxen während 30 Minuten darin einlegen. Das Fleisch anschliessend abspülen, trocken tupfen und mit dem Olivenöl mischen. Die Haxen einzeln vakuumieren und bei 62 °C während 48 Stunden sous-vide garen. Nach dem Garen werden die Lammhaxen abgetupft und in der Lammsauce (siehe unten) glasiert.

#### Lammsauce

Alle Zutaten ausser Salz und Pfeffer in eine Pfanne geben und auf  $\frac{1}{4}$  einkochen. Anschliessend würzen und passieren.

#### Estragonpolenta

Die Maiskolben kochen. Anschliessend die Maiskörner vom Kolben schneiden und bei 60 °C während 2–3 Tagen trocknen. Die getrockneten Maiskörner mit Ribelmais und Maisgriess in Rahm und Gemüsefond garen. Mascarpone, Parmesan und Estragonpüree zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

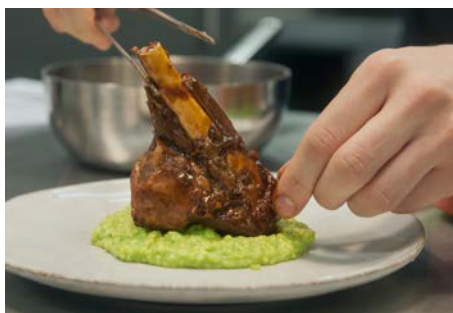
#### Gebackene Karotten

Die ungeschälten Karotten mit Olivenöl und Salz mischen und im Ofen bei 190 °C während 45–50 Minuten garen. Anschliessend etwas abkühlen lassen und in beliebig grosse Stücke schneiden. Vor dem Servieren erneut erwärmen und eventuell nachwürzen.

#### Bärlauch-Karottengrün-Gremolata

Alle Zutaten bis auf Salz und Pfeffer vermischen und abschmecken.

Mit einigen Tupfern Lammsauce, Kornelkirschenchutney, Sauerampfer und Karottengrün garnieren.



Der feine Unterschied.



Schweiz. Natürlich.