

# ★ TOUR DE ★ MENUE ★



Christoph Ruffer

WIR HOLEN DIE 2 STERNEKÜCHE FÜR SIE NACH HAUSE.  
KOCHEN SIE MIT CHRISTOPH RUFFER, KÜCHENCHEF  
RESTAURANT HAERLIN, HOTEL VIERJAHRESZEITEN, HAMBURG.

Das renommierte Restaurant Haerlin, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen, 19 Gault-Millau-Punkten und 4 ½ Fs des Magazins „DER FEINSCHMECKER“ wurde vom gleichnamigen kulinarischen Magazin DER FEINSCHMECKER des Jahreszeitenverlags zum „Restaurant des Jahres 2014“ ausgezeichnet!

## LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE UND BÖHNCHENRAGOUT

Für die Kräuterkruste die Knoblauchzehe und die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 30 g Butter in einem kleinen Stieltopf erwärmen und die Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das Weißbrot mit den Kräutern in einer Moulinette fein mixen. 100 g weiche Butter in einer Küchenmaschine mit Schneebeesen schaumig schlagen. Die Kräuterbrösel sowie die angeschwitzten Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben. Den geriebenen Parmesan zufügen und alles miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuterkruste zwischen zwei Lagen Backpapier dünn ausrollen. Die Kräuterkruste kalt stellen. Den Lammrücken beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Pflanzenöl von allen Seiten anbraten. Den Lammrücken im Umluftofen bei 120 °C für ca. 6 Minuten medium garen. Danach den Lammrücken kurz in Alufolie ruhen lassen. Die Kräuterkruste in der Breite und Länge der Lammrücken schneiden, das Backpapier abziehen und den Lammrücken damit belegen. Im Backofen unter dem Grill den Lammrücken gratinieren. Für das Bohnchenragout die grünen Bohnen in Rauten schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. Die weißen Bohnen in Salzwasser mit einem Rosmarinzwig für 45 Minuten garen. Beide Sorten Paprika vierteln, schälen und entkernen. Die Paprikaviertel in Würfel schneiden und in 40 g Butter anschwitzen. Beide gegarten Sorten Bohnen zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die geschlagene Sahne zugeben. Das Bohnchenragout kurz aufkochen lassen. Die kleinen Kartoffeln in Salzwasser garen, pellen und mit etwas gehacktem Rosmarin verfeinern. Das Bohnchenragout auf Teller anrichten. Den gratinierten Lammrücken aufschneiden und zusammen mit etwas heißer Lammjus und Rosmarinkartoffeln dazu reichen.

### Zutaten\*\*\*

- 2 Stück Lammlende à 200 g
- 35 ml Pflanzenöl
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 170 g Butter
- 85 g geriebenes Weißbrot
- 50 g gemischte Kräuter
- 75 g geriebener Parmesan
- 250 g grüne Bohnen
- 60 g getrocknete weiße Bohnen
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 El geschlagene Sahne
- 350 g kleine Kartoffeln
- 1/2 Bund Rosmarin
- 100 ml dunkle Lammjus
- Salz / Pfeffer

### Nährwerte

Brennwert  
ca. 1627 kcal

Fett  
ca. 112 g

Gesättigtes Fett  
ca. 58 g

Kohlenhydrate  
ca. 77 g

davon Zucker  
ca. 15 g

Eiweiß  
ca. 73 g

Salz  
ca. 4 g

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: 1,5 h

Schwierigkeitsgrad: ● ● ● ● ●