



# FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA



**KräuterKulinarium.** Unser Küchenchef Sven Blumenthal verrät GenießerGeheimnisse aus der Fuchsbau Küche.

## Lammkrone rosa

Kräuter | Sellerie | Bohne | Kartoffel

### Lammkrone & Kräuterkruste:

Zutaten für 4 Personen.

4 Stück Lammkareé – je ca. 250g

100g Butter

120g Paniermehl

2 Schalotten

4 Knoblauchzehen

1 EL Thymian

1 EL Rosmarin

1 EL Petersilie

1 EL Schnittlauch

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

.....

Zuerst die Kräuterkruste herstellen, dafür die Butter in kleine Würfel schneiden und warm stellen. Schalotten und Knoblauch grob schneiden, mit den Kräutern zur Butter dazugeben. Alles im Multi-Zerkleinerer fein hacken. Kräutermasse mit Paniermehl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kruste auf Backpapier geben, eine weitere Lage Papier darauflegen und ungefähr auf einen halben Zentimeter dicke ausrollen. Kurz einfrieren. In der Zwischenzeit das Lammkareé von Silberhaut und Sehnen befreien. Das Lamm in einer Pfanne mit Olivenöl stark und kurz anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Blech geben. Kräuterkruste auf Größe des Lammkareés in Rechtecke schneiden und auf das Fleisch legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 90 Grad 10-12 Minuten garen. Zum Schluss bei Oberhitze die Kruste bräunen. Vor dem servieren 5 Minuten ruhen lassen.

*Wir wünschen viel Freude bei der Zubereitung.  
Und guten Appetit!*

### Kartoffelsoufflé:

400g mehlig Kartoffel

2 Eier | 50 g Parmesan | 40g Paniermehl | 50g Butter

Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. In Salzwasser zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, kurz abdampfen lassen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken, auskühlen lassen. Eier trennen. 30 g Butter leicht schaumig rühren, nach und nach Kartoffelschnee, Eigelb, Käse, Muskat, Salz und Pfeffer unterrühren. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterheben. Souffléförmchen mit Butter ausstreichen und mit Paniermehl ausstreuen. Kartoffelmasse darin verteilen. Mit 20 g Käse bestreuen und 20 g Butterflöckchen daraufsetzen. Förmchen auf den Rost in den vorgeheizten Backofen (Umluft 200 Grad) schieben. Soufflés ca. 20 Min. backen.

### Schalottenjus:

200g Schalotten, geschält

100ml roter Portwein | 200ml Rotwein

250ml Kalbsjus | 100g Zucker

Schalotten fein würfeln. Zucker in einen Topf karamellisieren, gewürfelte Schalotten dazu geben. Mit Portwein und Rotwein ablöschen. Schalotten darin langsam garziehen. Kalbsjus untergeben. Bis auf drei viertel einreduzieren lassen.

### Sellerie & Bohne:

250g Knollensellerie | 200g Sahne | 50 g Nussbutter

250g dicke Bohnen

Zitronensaft | Salz | Pfeffer | Muskatnuss

Sellerie schälen, in einem Topf mit Butter leicht anschwitzen. Sahne und Prise Salz dazu und darin gar kochen. In der Zwischenzeit die dicken Bohnen im Salzwasser blanchieren, im Eisbad abschrecken. Den weichen Sellerie nun fein pürieren. Mit Zitronensaft und Muskatnuss würzen. Dicke Bohnen in Nussbutter langsam erwärmen.