

Lamm mit Pimento-Sauerkraut und Parmesan-Gnocchi

Gesamtzeit **240 Min.** 40 Min. Vorbereitungszeit 200 Min. Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Lamm:

- 1 l** Lammfond
- 500 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade
- 3,25 kg** Lammstelze mit Knochen (10 Stück à ca. 325 g)
- 10 g** Speisestärke
- 50 ml** Pflanzenöl, zum Beträufeln

Für das Kraut:

- 50 g** Butter
- 200 g** Schalotten, in Streifen
- 30 g** Paprikapulver, geräuchert
- 1 kg** Sauerkraut (Abtropfgewicht)
- 500 ml** Weißwein
- 1 l** Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer

Für die Gnocchi:

- 600 g** Gnocchi, aus dem Kühlregal
- 50 g** Butter
- 100 g** Parmesan, frisch gerieben
- 30 g** Pinienkerne, geröstet
- 20 g** Petersilie, fein gehackt
- Muskat, frisch gerieben

Für das Pesto:

- 50 g** Petersilie, gewaschen
- 15 g** Zitronenabrieb
- 100 g** Pistazienkerne, geröstet, geschält
- 100 ml** Olivenöl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Lammfond und Kikkoman Teriyaki Marinade vermischen und zusammen mit den Lammstelzen vakuumieren. Im Convector bei 90 °C ca. 4,5 Stunden garen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit für das Pimento-Kraut Butter in einem Topf zerlassen und Schalotten 1–2 Minuten darin dünsten. Paprikapulver darüberstäuben und kurz mitdünsten. Sauerkraut dazugeben, mit Wein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Ca. 45 Minuten auf kleiner Stufe köcheln, bis die Flüssigkeit komplett verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Gnocchi in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Butter in eine große Pfanne geben und mit etwas Kochwasser glasieren. Zum Servieren Parmesan, Pinienkerne sowie Petersilie unterheben und mit etwas Muskat würzen.

Schritt 4

Für das Pesto Petersilie, Zitronenschale und Pistazien mit Olivenöl in einem Standmixer pürieren und mit Salz abschmecken.

Schritt 5

Die Lammstelzen auspacken, den Fond auffangen und leicht einkochen. Stärke in etwas Wasser

Salz

auflösen und den Fond damit binden. Die Stelzen mit Pflanzenöl beträufeln und bei 180 °C im Backofen ca. 20 Minuten regenerieren.

Schritt 6

Das Sauerkraut auf Teller verteilen, das Lamm mittig darauf platzieren. Die Parmesan-Gnocchi drumherum verteilen und mit dem Pesto sowie der Sauce beträufelt servieren.