



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

L A M M Der Sattel Département Corrèze
Yoghurt Minze : Basilikum : Harissa
Périgord Trüffel : Senfkohl : Haselnuß Piemont

Lamm:

1 Limousin Lammrücken mindestens 2 Wochen abhängen lassen

- auslösen und parieren
- Knochen walnußklein hacken und für Saucenansatz beiseite stellen
- Rückenstränge in 4 Teile portionieren und sanft anbraten
- mit Salz / Pfeffer würzen
- vakuumieren / 10-12 min bei 68°C garen
- 15min bei 58°C im Holdomat ruhen lassen
- in schaumiger Butter mit Aromaten (Knoblauch / Rosmarin / Thymian) nachbraten

Spitzkohl Trüffelcrème:

- am Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen
- den Spitzkohl klein schneiden und einsalzen, ausdrücken
- in etwas geklärter Butter farblos anschwitzen
- mit Weißwein und Madeira ablöschen, etwas Brühe auffüllen und weich kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist
- im Rotor zu einem glatten Püree mixen, mit Salz abschmecken
- vor dem Anrichten mit Butter montieren und geraspelten Trüffel zugeben

Yoghurt:

- etwas Yoghurt mit Minze & Basilikum (Blätter) & Harissa Paste mixen
- mit Salz abschmecken

Pak Choi:

- Mini Pak Choi waschen und putzen
- blanchieren, in etwas Butter anbraten
- mit gehackter, confierter Chili, Zitronenabrieb und Salz abschmecken

Texturen

- geraspelter Trüffel
- gehobelte Piemonteser Haselnüsse
- Haselnussöl

