

Vier feine Lammgerichte



Inhalt

Ganz oder gar nicht	04
Christian Schagerl	05
Lammkotelett im Heu gebraten mit Anisfenchel und Hagebutte	06
Ragout von der Lammschulter mit Kartoffelschaum und Perigord-Trüffel	08
Lammbeuschel mit Grießsoufflé und confiertem Wachteleigelb	10
Lammconsommé mit Kamille,Lamm-Maultaschen & pochiertem Wachtelei	14



Ganz oder gar nicht

Lamm ist vielseitiger als du vielleicht denkst. Deshalb präsentiert Christian Schagerl vier Gerichte, durch die du mehr über dieses Fleisch lernen wirst.

Sterne Koch Christian Schagerl ist davon überzeugt, dass nicht nur ausgewählte Fleischstücke verwertet werden sollen, sondern das gesamte Lamm. Deshalb zeigt er in diesem Kurs, wie du ein Lamm zerlegst, das Fleisch vorbereitest und wie du die unterschiedlichen Fleischstücke zubereiten kannst.

Mit vier verschiedenen Gerichten inspiriert er dich zu genussvollen Kreationen, die das Lamm auf verschiedene Art und Weise in den Fokus rücken. Dabei lernst du die Zubereitung von Lammkotelett, Lammragout, Lammbeuschel sowie einer Lammconsommé mit Maultaschen. Welches Gericht wird wohl dein Favorit?

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte aus dem Kurs – viel Erfolg damit!

Danke!

thermomix
VORWERK

Christian Schagerl

Aufgewachsen in Niederösterreich im familiär-landwirtschaftlichen Umfeld, war Naturnähe und Regionalität für Christian Schagerl immer schon ein Selbstverständnis und kein Trend.

Nach seiner Ausbildung arbeitete Christian Schagerl in verschiedenen renommierten Gourmet-Restaurants wie dem Gästehaus Erfordt in Saarbrücken (damals 3 Sterne), dem Gourmet-Restaurant Überfahrt am Tegernsee (3 Sterne), Silvio Nickol in Wien (2 Sterne) und dem Restaurant Facil in Berlin (2 Sterne).

Er war 2 Jahre Souschef in der Residenz Heinz Winkler in Aschau (2 Sterne) und Küchenchef im Restaurant Richard in Berlin, das 2017 unter seiner Regie mit einem Stern bewertet wurde.

Seit 2018 lebt Christian in München und wurde unter der Schirmherrschaft von Paul Ivic, der das Tian in Wien leitet, Küchenchef im vegetarischen Restaurant Tian am Viktualienmarkt, das mit ihm als Küchenchef 2019 den ersten Stern im Guide Michelin verzeichnen konnte.

Seit dem Frühjahr 2020 ist er als Koch und Consultant selbstständig.

Wichtig ist ein respektvoller und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln.



Christian Schagerl

Ragout von der Lammschulter mit Kartoffelschaum und Perigord-Trüffel

Zutaten & Infos

			Lammragout	
Zubereitung 1h	Gesamt 2h 30 min	Portionen 4	800 g	Lammschulter, in Würfel geschnitten
Kartoffelschaum			150 g	Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie)
300 g	Kartoffeln	100 g	Butter	
85 g	Milch	100 g	Perlzwiebel	
85 g	Sahne	4	Knoblauchzehen	
120 g	Kartoffelwasser	50 g	Tomatenmark oder -püree	
150 g	Butter	10 g	Schwarzer Perigordtrüffel	
1	CO ₂ -Kapsel	125 ml	Rotwein	
Salz, Muskat, Pfeffer			50 g	Lammjus
			Olivenöl, Lorbeer, Schnittlauch	

Zubereitung

- Schritt 1
Kartoffelschaum

Die Kartoffeln kochen, schälen und mit den übrigen Zutaten glattmischen. Mit den Gewürzen gut abschmecken. In eine iSi-Flasche füllen und mit einer CO₂-Kapsel befüllen. Die Flasche bis zum späteren Gebrauch warmstellen.
- Schritt 2
Lamm anbraten

Das Lammfleisch in einem Topf von allen Seiten in Olivenöl anbraten und dabei gut bräunen lassen. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und das Fett entfernen.



- Schritt 3
Gemüse anbraten

Im gleichen Topf die Butter schmelzen lassen und darin das Wurzelgemüse anbraten. Knoblauch und Zwiebeln dazugeben und mitrösten. Lorbeer und das Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten, dann das Lammfleisch wieder hinzufügen.
- Schritt 4
Ablöschen

Mit Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Dann die Lammjus dazugeben.
- Schritt 5
In den Ofen

Im Ofen für 1 Stunde bei 140 °C zugedeckt garen. 20 Minuten vor dem Ende der Garzeitden Perigordtrüffel hinzufügen.
- Schritt 6
Geschafft

Das Ragout auf dem Teller anrichten und mit dem Kartoffelschaum garnieren. Mit Schnittlauch und Trüffel verfeinern.