



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



INGREDIENTS (8 pers.)

- 2 Legs of lamb (about 650 grs of clean meat)
- Tbsp. of Extra virgin olive oil
- Tbsp. Thyme
- Tbsp. Salt
- 7 grs gelburguer
- 500 grs of mushrooms
- 100 grams of butter
- 100 ml of bird broth
- 50 ml of cooking cream
- 1 green hot chilly pepper
- 4 pickled onions
- Beetroot broth
- 8 capers
- 250 ml lamb background
- 1 tablespoon cornstarch
- 6 threads of saffron
- 1 glass of white wine
- 2 tablespoons of sugar
- Gold salt flakes

ZUTATEN (8 Portionen)

- 2 Lammkeulen (ca. 650 gr. sauberes Fleisch)
- Esslöffel Natives Olivenöl Extra
- Eßlöffel Thymian
- Eßl. Salz
- 7 g Gelburguer
- 500 g Steinpilze
- 100 g Butter
- 100 ml Vogelbrühe
- 50 ml Kochsahne
- 1 grüne Chilischote
- 4 eingelegte Zwiebeln
- Rote-Bete-Brühe
- 8 Kapern
- 250 ml Lammfond
- 1 Esslöffel Speisestärke
- 6 Safranfäden
- 1 Glas Weißwein
- 2 Esslöffel Zucker
- Goldsalzflocken



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

PREPARATION

For the lamb:

Season the legs of lamb with salt, thyme, extra virgin olive oil and vacuum pack. We cook them at low temperature in a steam oven at 78°C for 14 hours.

We crumble the lamb, removing the thick skins and bones and using only the clean meat (about 650 grams). We add 65 ml of the cooking stock and 9 g of Gelburguer and knead lightly without loosening the meat.

We put the meat in a gastronorm, compress and wrap it in cling film and put a second gastronorm tray on top to weigh it down. We keep the meat in the refrigerator until it is completely compact. When it is in a compact plate, we will slice it to put two for each dinner. Warm briefly in the oven before serving.

For the porcini cream:

Put the butter in a saucepan and sauté the mushrooms until they are poached. Then incorporate the cooking cream and strain the bird stock, finally whisking everything until we get a creamy texture.

For the saffron:

We heat the lamb stock with a glass of white wine, when it simmers we incorporate the sugar and we continue to reduce until we get a gel texture. Now incorporate the saffron and set aside.

The decoration:

We cut the green hot chilli pepper into rings and the chives into quarters, colour them in the beetroot stock and press them together.





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

ZUBEREITUNG

Für das Lamm:

Die Lammkeulen mit Salz, Thymian, nativem Olivenöl extra würzen und vakuumverpacken. Wir kochen sie bei niedriger Temperatur in einem Dampfofen bei 78°C für 14 Stunden. Wir zerbröckeln das Lamm, indem wir die dicken Schalen und Knochen entfernen und nur das saubere Fleisch (ca. 650 Gramm) verwenden. Wir geben 65 ml der Kochbrühe und 9 g Gelburguer hinzu und kneten leicht, ohne das Fleisch zu lösen. Wir legen das Fleisch in eine Gastronorm, verdichten und verpacken es in Frischhaltefolie und legen eine zweite Gastronormschale zum Beschweren darauf. Das Fleisch bewahren wir in der Kälteanlage auf, bis es vollständig kompakt ist. Wenn es sich in einer kompakten Platte befindet, werden wir es in Scheiben schneiden, um zwei für jedes Abendessen zu setzen. Vor dem Servieren kurz im Ofen erwärmen.

Für die Steinpilzcreme:

Die Butter in einen Topf geben und die Pilze anbraten, bis sie pochiert sind. Dann die Kochsahne einarbeiten und die Vogelbrühe passieren, schließlich alles aufschlagen bis wir eine cremige Textur erhalten

Für den Safran:

Wir erhitzen den Lammfond mit einem Glas Weißwein, wenn er köchelt, binden wir den Zucker ein und wir reduzieren weiter, bis wir eine Geltextur erhalten. Nun den Safran einarbeiten und beiseite stellen.

Die Dekoration:

Wir schneiden den grünen, heißen, chilligen Pfeffer in Ringe und den Schnittlauch in Viertel, färben sie in der Brühe der Roten Beete und drücken sie zusammen.





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.