



## So wird das Rezept „Pelibuey-Lammrücken mit Pintadera-Kräuterspirale und Causa-Felsen aus kanarischen Kartoffeln und Chile“ zubereitet

### **ZUTATEN**

**(für 4 Personen)**

#### **Lammrücken und Kräuterkruste**

2 Rücken vom Pelibuey-Lamm

Salz und Pfeffer

100 g Panko

50 g Mandeln aus Tejeda

3 Bund frische Kräuter

Senf

#### **Kräuterspirale**

1 Bund Grüne Minze

1 Bund Basilikum

1 Bund Koriander

Kümmel

Salz

Natives Olivenöl aus Telde

Agar Agar

#### **Causa-Felsen aus Kartoffeln und Glasierung**

0,5 kg „Papa Bonita Ojo de Perdiz“ (alte kanarische Kartoffelsorte)

1 Bund Koriander

1 Bund Grüne Minze

1 grüne Chili

1 cm Ingwerknolle

1 Limette

6 g Gellan

500 g Schafsmilch



*Salz und Pfeffer  
3 Kapseln Kardamon  
10 g Agar Agar*

**Lammsaft**

*Lammknochen  
Karotte  
Lauch  
Sellerie  
Zwiebeln  
Thymian  
Weißwein*

**ZUBEREITUNG**

**Lammrücken**

Die Lammrücken entbeinen, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Vakuumverpacken. Bei 50° C (Sonde!) im Ofen garen. Mit Eiswasser abschrecken. Kräuterkruste: Panko, Kräuter, Salz und Pfeffer im Mixer zerkleinern. Den Lammrücken mit Senf einreiben und in der Kräuterkruste wenden. Bei 200° C 4 Minuten garen.

**Pintadera-Kräuterspirale**

Die Kräuter überbrühen. Mit Eis abkühlen, hacken, durch ein Sieb geben und Agar Agar hinzufügen. Auf 70° C erhitzen und in die Spiral- bzw. Pintadera-Formen gießen.

**Causa-Felsen aus Kartoffeln**

Ein Püree aus den Kartoffeln bereiten und mit den übrigen Zutaten im Mixer zerkleinern. Durch ein Sieb geben und in Formen füllen. Abkühlen lassen und aus den Formen nehmen. Die Milch mit den Gewürzen erwärmen, um die Aromen zu extrahieren. Durch ein Sieb geben, mit Agar Agar vermischen und über die Causas gießen.

**Lammsaft**

Die Lammknochen im Ofen mit dem Gemüse bräunen. 5 Stunden abkochen. Durch ein Sieb geben und reduzieren.



## ANRICHTEN

Die Pintadera-Kräuterspirale in die Mitte des Tellers legen. Darauf den Lammrücken und die Lammkoteletten platzieren. Senfpunkte und die Causa-Felsen aus Kartoffeln aufsetzen und zuletzt mit den gerösteten Blättern und den Blumen dekorieren.