

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	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
3.25 kg	Lammstelzen 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	Gemüsebouillon
	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

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Lammfond und Kikkoman Teriyaki Marinade vermischen und zusammen mit den Lammstelzen vakuumieren. Im Convectorofen 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 darüber stäuben und kurz mitdünsten. Sauerkraut dazugeben, mit Wein ablöschen und mit Bouillon 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. Mit 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

100 ml

Olivenöl
Salz

auflösen und den Fond damit abbinden. 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.