

Bacchus-Vinothek

Chef Hansen

Lamm von der Planke, Grüne Sauce Schmarrn und Spargel
Autor: Alexander Hansen

Zutaten

Für den Kräuterschmarrn

- Ein Strauß bunter Kräuter - 2 handvoll Mischung für Frankfurter Grüne Soße (siehe Text)
- 150ml Milch
- 100g Joghurt
- 150g Weizenmehl 405
- 3 Eier
- 1 große Kartoffel
- 3 EL Butter
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Für das Lamm

- Ein Strauß bunter Kräuter, besonders eignen sich hier Rosmarin, Salbei, Thymian, Schnittlauch, Petersilie...
- 2 Lammkronen

- 3 EL Butter
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Cayenne, Knoblauch

Für den Spargel

- 500g Grüner Spargel
- 1 EL Abrieb von der Orangeschale
- 3 EL Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

Für die Hollandaise

- 4 Eigelb
- 125ml Trockener Rosé
- ½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- ½ Zitrone
- 125g Butter
- Fein gehackte Kräuter vom heißen Kräuterpinsel

Zubereitung

Für den Kräuterschmarrn

- I. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee aufschlagen. Kräuter fein hacken. Kartoffel schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
- II. Milch und Joghurt verrühren. Das Mehl dazu sieben und mit einem Schneebesen unterrühren, bis keine Klümpchen mehr im Teig zu sehen sind.
- III. Den Teig für ca. 30 Minuten quellen lassen. Backofen auf 160 Grad vorheizen.



Bacchus-Vinothek

- IV. Die Kräuter zusammen mit dem Eigelb, Pfeffer, Salz und ein paar Spritzern Zitronensaft unter den Teig mischen. Vorsichtig, aber zügig den Eischnee unterheben.
- V. Eine mittelgroße, schwere Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen. Die Butter schäumt dabei auf - nachdem sich dies gelegt hat, die Hitze etwas reduzieren und die Pfanne rasch mit den Kartoffelscheiben auslegen. Die Teigmasse einfüllen.
- VI. Die Masse noch für 5 Minuten auf dem heißen Herd stehen lassen und dann in den Ofen schieben. Für ca. 20 Minuten backen, bis die Oberfläche etwas Farbe angenommen hat. Die Masse sollte durchgebacken sein, evtl. Mit einem Holzstäbchen überprüfen.
- VII. Zum Abschluss mit 2 Gabeln oder einem Pfannenwender die Teigmasse grob zerteilen.

Für das Lamm

- I. Ein Zedernholzbrett, oder jedes andere Holz, das sich zum Räuchern eignet (Kirsche, Apfel, Eiche...) von 1-2 cm Dicke für mindestens eine Stunde wässern.
- II. Die Lammkronen jeweils halbieren, so dass 4 gleich große Stücke entstehen.
- III. Aus 2 EL Salz, 2 TL Schwarzer Pfeffer, 1 TL Knoblauchgranulat und 1 TL Cayenne eine Würzmischung herstellen und das Fleisch damit rundherum einreiben und ca. 15 Minuten einwirken lassen.
- IV. Den Grill für starke direkte Hitze vorbereiten und aufheizen.
- V. Die Kräuter zu einem Strauß binden und den Strauß am Stiel eines Kochlöffels festbinden. Die Butter in einer kleinen Pfanne auf dem Grill erhitzen. Den Knoblauch schälen, grob zerstoßen und zur Butter geben. Den Kräuterpinsel in die flüssige Knoblauchbutter setzen.
- VI. Das Lamm von jeder Seite direkt auf (oder so nahe wie möglich an) der Kohle von jeder Seite für 1 Minute grillen und dann kurz auf Seite stellen. Nach jedem wenden das Fleisch mit dem Kräuterpinsel bepinseln
- VII. Währenddessen die Räucherplanke direkt auf die Kohle geben, bis die Seiten ankokeln. Dann drehen und auf ein Grillrost setzen. Das Fleisch auflegen und bis zum gewünschten Gargrad bei indirekter Hitze fertig garen. Am besten mit einem Thermometer überprüfen. 56 Grad sind für meinen Geschmack ideal. Zwischendurch immer mal wieder das Fleisch mit dem Kräuterpinsel kitzeln.

Für den Spargel

- I. 2 EL Olivenöl mit Orangeschale, Pfeffer und Salz zu einer Marinade mischen.
- II. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abbrechen.
- III. Spargel mit restlichem Olivenöl einreiben und für 3-4 Minuten auf direkter Hitze angrillen, bis sich schöne dunkle Grillstellen am Spargel gebildet haben.
- IV. Den gegrillten Spargel mit der Marinade mischen und zum Lamm auf die Planke setzen, bis das Lamm fertig gegart ist.



Bacchus-Vinothek

Für die Hollandaise

- I. Die Butter in einem Topf schmelzen, bis sie einigermaßen klar ist, aber noch nicht begonnen hat zu bräunen.
- II. Eigelb, Salz, Zucker und Rosé in einen Topf mit schwerem Boden geben, vorsichtig erhitzen und cremig aufschlagen. Sobald die Masse anfängt einzudicken, den Topf von der Flamme ziehen und die Masse weiter cremig aufschlagen. Das geht am einfachsten auf einem Induktionsherd oder aber im Wasserbad. Dazu eine Metall-Schüssel auf einen Topf mit heißem Wasser setzen und die Eier darin schaumig aufschlagen. Das Wasser im Wasserbad sollte grade so noch nicht kochen.
- III. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Butter in dünnem Strahl unter die Eimasse geben, jeweils nur so viel, dass das Fett der Butter und das Eigelb gut emulgieren.
- IV. Die Kräuter vom Kräuterpinsel fein hacken und unter die Sauce heben.
- V. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Quelle: <https://www.chefhansen.de/grillen/lamm-planke-gruene-sauce-schmarrn/>

