

|„Stadt, Land, Lecker“ vom 2. Februar 2019| Rezept von Christian Coll Garcia



Paletilla de cordero lechal glaseada, kumquat, romero y calabaza ahumada (Lammschulter, glasiert mit Kumquat, Rosmarin und Kürbis)

Bei Mallorquinern ist die geschmorte Lammschulter sehr beliebt, die vorzugsweise urig und rustikal im Holzofen zubereitet wird. Christian Coll setzt einen eigenen Akzent, indem er sie mit bitter-süßen Kumquats und harzigem Rosmarin aromatisiert. Dazu gibt es in geräuchertem Speck eingewickelten Kürbis und Pastinakenpüree. Zur Seite gestellt werden der Lammkeule knusprige Krapfen (Buñuelos) aus Kabeljau (Bacalao). Aus dem Fisch wird mit einem würzigen Kartoffelteilg eine Krokette hergestellt und knusprig frittiert.

Zutaten für die Lammsoupe:

1,5 kg	klein gehackte Lammknochen (z.B. Rippen)
4	Zwiebeln
6	Karotten
1	Sellerie
1 Stange	Lauch
800 g	reife Tomaten
2	Knoblauchzehen
3 l	Weißwein
	Speisestärke
	Pfeffer, Salz, Lorbeer, Wacholder, Rosmarin, Thymian

Zubereitung:

1. Das Gemüse in Würfel schneiden, mit etwas Olivenöl und Zucker durchmischen und bei 180°C im Ofen solange backen, bis die Würfel außen dunkelbraune Ränder bekommen.
2. Zwei Zwiebeln mit Schale halbieren und mit der Unterseite in eine trockene Pfanne legen und stark erhitzen. Die Zwiebeln verbrennen auf der Unterseite und werden (leicht) schwarz.
3. Lammknochen auf einer Backform gut verteilen und bei 250°C solange backen, bis sie gleichmäßig gebräunt sind.
4. Nun die Knochen und das aus ihnen ausgetretene Fett in einen großen Topf umfüllen und stark erhitzen.

5. Das gebackene Gemüse nochmals mitbraten, bis alles gut karamellisiert ist. Mit Wein ablöschen und einreduzieren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Vorgang wiederholen. Mindestens drei Mal. Je öfter, desto dunkler wird die Sauce.
6. Ist die gewünschte Bräunung erreicht, mit einem bis anderthalb Liter Wasser und dem restlichen Weißwein auffüllen, Gewürze hinzugeben und circa zwei Stunden leicht köcheln lassen.
7. Den entstehenden Schaum immer wieder abnehmen.
8. Anschließend mit Hilfe eines feinen Siebs passieren. Die Sauce mit etwas angerührter Speisestärke leicht abbinden, ggfs. nochmals mit Gewürzen abschmecken und Kräuter hinzugeben.

Zutaten für die Lammschulter:

4	Lammschultern
4	Knoblauchzehen
	Olivenöl
2-3	Kumquats
	Thymian, Rosmarin
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Lammschultern können für dieses Rezept im Ganzen gegart werden. Dazu das Schulterblatt entfernen. Es kann zu den Saucenknochen (s.o.) gegeben werden.
2. Die anderen Knochen lassen sich nach dem Schmoren leicht entfernen, können also zunächst im Fleisch verbleiben. Das äußere Fett sollte sorgfältig vor dem Braten entfernt werden.
3. Das Fleisch salzen und in einer Pfanne scharf von allen Seiten anbraten, dann pfeffern.
4. Das Fleisch mit Knoblauch, Thymian und Olivenöl einreiben und im Ofen bei 200°C circa zwei Stunden backen bzw. schmoren lassen (man kann die Keule auch bei Niedrigtemperatur schmoren, bei ca. 90°C – 130°C, dann benötigt die Keule aber fünf bis acht Stunden Garzeit.) Beim Schmoren immer auf feuchte Hitze achten: Entweder einen geschlossenen Bräter verwenden oder durch Angießen ein feuchtes Klima im Ofen erzeugen.
5. Nach dem Garen lassen sich die Schulterknochen einfach herausziehen. Dabei auch die Sehnen und Fett von der Innenseite der Schulter entfernen. Danach das Fleisch wieder zu einzelnen Portionen zusammenlegen (ggfs. unter Verwendung von Frischhaltefolie) und in der Sauce warm stellen.
6. Auf die Fleischstücke dünn geschnittene Kumquatscheiben legen und mit der Sauce glacieren und noch etwas frischen, klein gehackten Rosmarin darüber streuen.

Zutaten für den Kürbis:

1	Geigenkürbis
200 g	geräucherter Speck in Scheiben
	Ras al Hanout Gewürzmischung
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Schale des Kürbis großzügig abschneiden, die Kerne herausnehmen und das Fruchtfleisch in rechteckige Stäbe schneiden.
2. Diese Stäbe zunächst mit Pfeffer und Ras al Hanout würzen. Vorsichtig salzen, denn der Speck ist eventuell auch sehr salzig. Nun die Stäbe in Speck einwickeln.
3. In einer beschichteten Pfanne vorsichtig braten, bis der Speck knusprig geworden ist. Gegebenenfalls nochmal bei 100°C im Backofen nachgaren, um zu gewährleisten, dass der Kürbis gar ist.

Zutaten für das Pastinakenpüree:

1 kg	Pastinaken
200 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Pastinaken schälen, in kleine Stücke schneiden und circa 25 Minuten in Salzwasser ganz weich kochen. Abschütten und ausdampfen lassen, dann Sahne hinzugeben und erneut aufkochen. Mit einem Mixer oder Pürierstab fein pürieren.
2. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Buñuelos de Bacalao (Frittierte Kabeljauhäppchen)

Zutaten:

500 g	Bacalao (eingesalzener, getrockneter Kabeljau)
200 g	Kartoffeln
2 EL	Milch
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
30 g	Mehl
	Backpulver
2	Eier
1 EL	glatte Petersilie
	Salz, Pfeffer
	Fett, zum Frittieren (z.B. Schweine- oder Butterschmalz)

Zubereitung:

1. Bacalao ist ein Trockenfisch, der vor der Verarbeitung zunächst circa 24 Stunden eingeweicht werden muss, um sich wieder mit Wasser vollzusaugen. Wenn es sich um stark gesalzene Fisch handelt, sollte das Einweichwasser zwischendurch ausgetauscht werden.
2. Kartoffeln mit Schale und Kabeljau können im selben Wasser circa 25 Minuten weich kochen.
3. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit der Milch und zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen.
4. Kabeljau aus dem Kochwasser nehmen und mit den Händen oder einer Gabel kleinzupfen. Haut und eventuell Gräten entsorgen. Das gezupfte Fischfleisch zur Kartoffelmasse geben.
5. Etwas Öl in einer kleinen Bratpfanne erhitzen. Zwiebel bei mittlerer Hitze fünf Minuten braten, bis sie weich ist und zu bräunen beginnt.
6. Knoblauch zugeben, eine Minute mit anbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen.
7. Kartoffeln, Kabeljau, Zwiebel, Mehl, Backpulver, Eigelbe und Petersilie in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Eiweiß steif schlagen und unter die Mischung heben.
9. Topf zu einem Drittel mit Olivenöl füllen und auf 190°C erhitzen. Mit Esslöffeln kleine "Häufchen" abstechen, diese zunächst in ungeschlagenes Eiklar geben, kurz abtropfen lassen und dann ins heiße Öl geben, circa zwei Minuten frittieren bis sie goldbraun sind und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.