

Lammnieren

8 Stück frische Lammnieren

1 Liter frische Milch

Wacholdergrün

Die Lammnieren gründlich vom äußeren Fett & Haut entfernen, dann 24 Stunden in Milch einlegen. Dabei die Milch ca. alle acht Stunden auswechseln, so mildern sie den ursprünglichen etwas strengen Nierengeschmack. Dann trocken tupfen.

Temperieren Sie dann einen kleinen Topf mit Olivenöl auf 60°C. Das Öl am besten mit Wacholderzweigen aromatisieren. Geben Sie die Nieren hinein und garen diese zart für etwa 6 Minuten darin, dann auf einem Papiertuch kurz entfetten. Zum Fertigstellen heizen Sie ihren Grill so heiß wie möglich und grillen die Nieren darauf so scharf wie möglich von beiden Seiten an. Dann eigentlich nur noch gut salzen.

Radieschen Vinaigrette

1 kg frische Tomaten

300 ml klarer Tomatenabhang

10 Stück Schalotten

10 g Senf

130 g Leinöl

20 g Olivenöl

Mairübchen und Radieschen nach Geschmack

Salz/Zucker/Piment d'Espelette/Kumin/Grüner Pfeffer/Curcuma

Gewürze nach Geschmack

Legen Sie ein Sieb mit einem Tuch aus, geben dieses auf eine kleine Schüssel und mixen die Tomaten. Nun geben Sie diese in das Tuch und stellen es zum Abkühlen in den Kühlschrank. Den Tomatenabhang (Tomaten am Vormittag mit etwas Salz mixen, in ein Küchentuch geben und über einem Gefäß abtropfen) im Topf auf 100 ml reduzieren, erkalten lassen. Senf hinzugeben und langsam die Öle mit einem Schneebesen emulgieren; mit Salz und den Gewürzen abschmecken.

In der Zwischenzeit garen Sie die Schalotten auf dem Grill, schälen sie und schneiden diese grob. Zum Schluss geben sie als Einlage fein gewürfelte Mairübe und Radieschen dazu. Zum Servieren schneiden Sie je nach Geschmack Schnittlauch/Dill/glatte Petersilie/Basilikum darüber.

Nackenkern vom spanisches "Iberico"-Schwein

Den Nackenkern von allen gröberen Fettteilen befreien, trocken tupfen und vakuumieren. Auf einem Brett 30 Minuten temperieren lassen und dann für ca. 1 Stunde und 45 Minuten in ein auf 58°C temperiertes Wasserbad geben. Anschließend auspacken, großzügig salzen, dann sehr scharf von allen Seiten angrillen. Jetzt 10 Minuten ruhen lassen, nochmals grillen, dann tranchieren. Zum Schluss mit grobem Meersalz bestreuen.

Miso-Sesam -Creme

1 Eigelb

5 g Senf

20 g Tahini-Sesampaste

20 g dunkle Miso Paste

250 g Pflanzenöl

Zitronensaft + Abrieb , Salz

Eigelb mit Senf, Salz, Zitronensaft und Abrieb der Zitronenschale, Tahini und Miso verrühren.

Langsam unter stetigem Rühren das Öl eintröpfeln lassen und zu einer Mayonnaise emulgieren. Noch einmal nachschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.