



# Lammnierstück mit Peperoniragout und Olivenjus

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      4

## Lammnierstück

2 Lammnierstücke, je 200 g

40 g Oliven, Taggiasca

2 Rosmarinzweige

Fleisch, Oliven und Rosmarin in einen Vakuierbeutel geben und auf Stufe 3 vakuumieren. Vakuierbeutel in den gelochten Garbehälter legen und in den kalten Garraum schieben. Garen.

**Vacuisine 57 °C während 40 Min.**

### Zubereiten

100 ml Jus, Demi-glace

30 g Oliven, Taggiasca

1 EL Olivenöl

½ Bund Basilikum

Salz

Pfeffer

Jus zusammen mit den Oliven aufkochen. Anschliessend mit den restlichen Zutaten mit einem Stabmixer grob mixen und abschmecken.

Öl, zum Anbraten

Salz

Pfeffer

1 EL Butter, zum Arosieren

Fleisch aus dem Vakuierbeutel nehmen und Oliven auffangen. Sud zum Oliven-Jus geben.

Fleisch würzen, trocken tupfen und im heissen Öl von allen Seiten kurz anbraten. Butter zugeben, schmelzen, Lamm damit übergossen und ruhen lassen.





## Peperoniragout

---

500 g Peperoni, rot und gelb

1 Knoblauchzehe

### **Garraum auf 230 °C mit Heissluft (vor)heizen**

Peperoni halbieren und Kerngehäuse entfernen. Peperoni mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben. Knoblauch in der Schale zu den Peperoni auf das Blech geben. Blech in den vorgeheizten Garraum geben und rösten, bis die Haut schwarz wird.

### **Backgut einschieben**

**Heissluft 230 °C während 25 Min.**

½ Bund Basilikum

Salz

Pfeffer

Haut von der Peperoni abziehen und Fleisch grob hacken. Gebackene Knoblauchzehe schälen und fein schneiden.

Basilikumblätter zupfen und in Streifen schneiden. Peperoni mit dem Olivenöl, Knoblauch und Basilikum mischen und würzen

Lamm aufschneiden und zusammen mit dem Peperoniragout, den Oliven und dem Jus anrichten.

## Zubehör

---

Vakuumierbeutel

Edelstahlblech gelocht

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

14.12.2021

