

Lammstelze vom Pelletsmoker mit Ajvar und rahmigen Jungzwiebel-Erdäpfeln

Lammstelzen:

4 Stück Lammstelzen vom österr. Lamm
Salz + Pfeffer aus der Mühle
Etwas Olivenöl
1 EL Bärlauchpaste

Die Stelzen beim Knochen oben zu putzen, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Bärlauchpaste marinieren, einige Stunden zugedeckt ziehen lassen.

Den Pellets-Grill auf 150° vorheizen, die Stelzen auf den Rost setzen, darunter eine Wanne stellen, das klein geschnittene Gemüse hineingeben,
Mit etwas Rotwein und Wasser auffüllen, Kerntemperatur ca. 72°, die Garzeit ist ca. 1,5 Stunden.

Für das Gemüse brauchen wir:

250 g Wurzelgemüse in Würfel geschnitten
½ l Wasser
200 ml Rotwein

RAHMIGE JUNGZWIEBL ERDÄPFEL:

400 g gekochte Erdäpfel in daumengroße Würfel geschnitten
200 ml Gemüsefond
100 ml Schlagobers
100 g Jungzwiebel fein geschnitten
2 Stk. Knoblauchzehen gewürfelt
1 MS frische Chili
Salz, Pfeffer
100 g geriebener Parmesan

Für die Erdäpfel am Seitenkocher oder in der Küche eine Pfanne aufstellen, den Jungzwiebel in der Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, mit Obers und Gemüsefonds auffüllen, mit Knoblauch, Chili, Salz, Pfeffer abschmecken und einmal aufkochen. Die Erdäpfelwürfel hineingeben, leicht rahmig kochen, mit geriebenem Parmesan abschmecken.

Die gesmokten Stelzen mit den rahmigen Erdäpfeln und dem Gemüse-Saftl anrichten.

AJVAR

ZUTATEN:

- 2 Auberginen
- 500 g Paprikaschoten
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone/Saft
- 3 El Olivenöl
- Petersilie, feingehackt
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Grill auf 200°C vorheizen. Auberginen darin etwa 30 Minuten, Paprikaschoten etwa 15 Minuten ohne Fett braten. Auberginen und Paprika noch heiß in eine Plastiktüte geben und etwa 5 Minuten darin ruhen lassen.
2. Die Haut von den noch heißen Auberginen und Paprikaschoten abziehen. Paprikaschoten halbieren und Kerne und weißliche Scheidewände entfernen. Auberginen und Paprikaschoten mit dem Messer fein hacken oder im Mixer kurz pürieren. Beim Mixen jedoch darauf achten, dass noch größere Stücke vorhanden sind.
3. Gehackte Paprika und Auberginen mit den restlichen Zutaten gründlich vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaltstellen.
4. Als Vorspeise auf einer Platte kegelartig anrichten und mit Zitronenscheiben garnieren. Mit Fladenbrot servieren.
5. In sauberen Gläsern luftig abgefüllt hält sich das Püree im Kühlschrank mehrere Tage.