

Kyburger Rezept

Kyburger Lammspiess

Zutaten für 4 Personen:

2 Lammrückenfilets ohne Fett und Haut in je 2 dünne Plätzli halbiert
4 Tranchen mageren Bauernspeck
1 Knoblauchzehe, in hauchdünne Scheibchen geschnitten
1 Zweig gezupfte Majoran Blättchen
4 Bambusholzspiesschen
1 dl braune Demi-Glace
Bratbutter

Mise en place

Die Lammfilets mit den Knoblauchscheibchen und Majoran Blättchen (je ca.5) einseitig belegen und mit einer Specktranche bedecken, wellenförmig auf den Spiess stecken. Die andere Seite mit wenig Fleischwürze (z.B. McCormick Season-All) bestreuen.

Zubereitung

Sobald der Gratin fertig ist, die Spiesse in wenig Bratbutter zuerst auf der Speckseite ca. 1 Minute scharf anbraten, wenden und nach Belieben fertig braten, (innert einer weiteren Minute ist das Fleisch innen medium).

Servieren

Auf dem Teller einen Spiegel mit der Demi-Glace giessen, das Filet in den Spiegel legen und sofort mit dem Gratin servieren.

Chüttiger Rüebli Gratin

Zutaten für 4 Personen:

400 g Rüebli (Karotten)
1 kleine Schalotte
3 Prisen Kümmel
400 g Kartoffeln
5 dl Béchamel-Sauce (eventuell aus dem Beutel)
5 dl Gemüsebouillon
Bratbutter

Mise en place

Rüebli schälen, spitzen (Schnipsel wie beim Bleistiftspitzen). Kartoffeln schälen, halbieren und in 5mm dicke Scheiben schneiden. Rüebli und Kartoffeln getrennt in der Gemüsebouillon à point kochen und abgiessen.

Zubereitung

Rüebli mit den Schalotten und dem Kümmel in wenig Bratbutter anziehen und anschliessend mit den heissen Kartoffeln gemischt in eine vorgefettete Gratin Form verteilen. Die Béchamel-Sauce darüber giessen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 10 - 20 Minuten gratinieren.

Servieren

Gratin zusammen mit dem Lammspiessli anrichten und sofort servieren. "en Guete".

Hintergrundinformationen:

Dieses Originalrezept der Kyburg-Chuchi Aarau wurde am Kochfestival Aarau anlässlich des SCKM Zentralfestes vom 27. Mai 1995 erstmals zubereitet und fand reissenden Absatz.

Charles Christinat
Kyburg Chuchi Aarau