



Pomelo Rosa / Rosa Grapefruit



Cordero marinado al pomelo rosa y al romero

*Mit rosa Grapefruit und
Rosmarin mariniertes Lamm*

Cordero marinado al pomelo rosa y al romero

Mit rosa Grapefruit und Rosmarin mariniertes Lamm

INGREDIENTES

Solomillo de cordero	140g
Puré de pomelo rosa PONTHER	100g + 5g
Ramita de romero	1
Berenjenas	2
Cúrcuma	3g
Limón	1
Diente de ajo	1
Caldo de cordero	5cl
Tomillo	
Laurel	
Aceite de oliva	
Sal	
Pimienta	

ELABORACIÓN

Pelar las berenjenas, dividir las en 8 rodajas y cortarlas con un cortapastas de 4 cm de diámetro. Pasar por la sartén con aceite de oliva. Escurrir sobre papel absorbente y reservar. Cortar el resto de los calabacines en daditos y ponerlos en una cazuela, cubrir con agua y cocer 20 minutos. Escurrir y triturar. Añadir el zumo de limón, el ajo previamente picado, la cúrcuma y la sal. Dejar reducir y, a continuación, cargar en la manga. Disponer el caviar de calabacín sobre 4 de las rodajas fritas y cubrir con las otras rodajas, formando macarrones. Salar, sellar el filete de cordero con aceite de oliva y retirar. Retirar la grasa de la sartén y desglasar el fondo con los 100 g de puré de pomelo rosa PONTHER. A continuación, añadir la ramita de romero. Dejar reducir un tercio y, después, verter sobre el solomillo de cordero. Hornear con el tomillo y el laurel durante unos 40 minutos a 65 °C. Cortar en 3 medallones.

Añadir los 5 g de puré de pomelo rosa PONTHER al caldo de cordero y reducir un tercio. Colocar los medallones de solomillo de cordero en el plato y, a continuación, los macarrones de berenjena. Añadir un poco de salsa y espolvorear la pimienta.

EL TOQUE MAESTRO

Marinar el solomillo de cordero en una bolsa de vacío con el puré de pomelo rosa PONTHER para intensificar su sabor.

ZUTATEN

Lammfilet	140g
PONTHER Püree aus rosa Grapefruit	100g + 5g
Rosmarinzweig	1
Auberginen	2
Kurkuma	3g
Zitrone	1
Knoblauchzehe	1
Lammfond	5cl
Thymian	
Lorbeer	
Olivenöl	
Salz	
Pfeffer	

ZUBEREITUNG

Die Auberginen schälen, in 8 Scheiben schneiden und mit einer Ausstechform von 4 cm Durchmesser ausstechen. In Olivenöl braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseitestellen. Den Rest der Auberginen in kleine Würfel schneiden, in einen Topf geben, mit Wasser knapp bedecken und circa 20 Minuten kochen. Abgießen und pürieren. Zitronensaft, gehackten Knoblauch, Kurkuma und Salz hinzufügen. Trockendünsten und in einen Spritzbeutel füllen. Den Auberginenkaviar auf 4 in der Pfanne gebratene Scheiben geben und die restlichen Scheiben wie bei einem Macaron als Deckel darauflegen. Das Lammfilet salzen und in Olivenöl anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Das Fett aus der Pfanne abschöpfen und mit 100 g PONTHER Püree aus rosa Grapefruit ablöschen. Einen Rosmarinzweig hinzufügen. Um ein Drittel reduzieren lassen und anschließend auf das Lammfilet gießen. Mit Thymian und Lorbeer circa 40 Minuten bei 65 °C im Ofen garen. In 3 Medallions schneiden.

Die restlichen 5 g PONTHER Püree rosa Grapefruit zum Lammfond geben und um ein Drittel reduzieren lassen. Die Lammfiletscheiben gemeinsam mit den Auberginen-Macarons auf einem Teller anrichten. Mit etwas Soße dekorieren und pfeffern.

DER BESONDERE TIPP

Das Lammfilet mit dem PONTHER Püree aus rosa Grapefruit in einen Vakuumbbeutel geben, um den Geschmack zu verstärken.



Pomelo Rosa 100%
Rosa Grapefruit

Variety Star Ruby
Origin South Africa