HERRLICH
RESTAURANT • EVENTS



Rezept zum Nachkochen

Kotelett und Roulade vom Lamm Frühlingszwiebeln, Spinat und Röstzwiebelgnocchi

Stefan Schartner und **Csabai Levente**, öffnen exklusiv Ihr Kochbuch.
Genießen Sie auch zu Hause einen wahren Gaumenschmaus.

Guten Appetit!

Zutaten für 4 Portionen

400 g Lammkoteletts mit Knochen
250 g Lammfilet (Sattel)
50 g Wurzelgemüse (Karotten, gelbe Rüben, Knollenselerie)
80 ml Lammjus
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Knoblauch

Teig für Gnocchi:
500 g mehlige Kartoffel
200 g griffiges Mehl
50 g Butter
2 Eier
80 g Röstzwiebel

Jungzwiebelpüree:
100 g Jungzwiebelgrün
200 g mehlige Kartoffel
100 ml Milch
100 g Butter

Zubereitung

Rouladen:

Plattieren Sie die Filetstücke und schneiden Sie die Ränder ab, um das Fleisch zu begradigen. Das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Das Wurzelgemüse, also Karotten, gelbe Rüben und Knollensellerie, in kleine Würfel oder kurze Streifen schneiden und kurz im kochenden Salzwasser blanchieren.

Die Abschnitte der Filetstücke werden zu einer sog. Farce verarbeitet. Dazu geben Sie die Stücke in einen Kutter oder benutzen einen guten Stabmixer und zerkleinern die Abschnitte der Filets so klein wie möglich. Diese Masse wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Es steht Ihnen frei, der Farce einen Schuss Sahne beizumengen. Zum Schluss mengen Sie noch das blanchierte Gemüse unter.

Streichen Sie nun die Farce auf die vorbereiteten Filetstücke auf. Rollen Sie diese eng zusammen und wickeln die Rouladen einzeln in Frischhaltefolie ein. Danach geben Sie die Rouladen, mitsamt der Folie für ca. 10 min. in einen Topf mit siedendem Wasser zum Garen. Das Wasser sollte dabei nur leicht köcheln.

Gnocchi:

Waschen und schälen Sie 500 g mehlige Kartoffeln. Schneiden Sie diese in Stücke und kochen Sie diese in einem Topf mit Salzwasser, bis sie weich sind. Pressen Sie die Kartoffel und lassen Sie sie kurz auskühlen. Geben Sie zu den gepressten Kartoffeln 200 g Mehl, 50 g weiche Butter, 2 Eier und die Röstzwiebeln. Schmecken Sie den Teig mit Salz und Pfeffer ab. Formen Sie daraus kleine Bällchen und drücken Sie mit den Zinken einer Gabel etwas flach. Geben Sie die Gnocchi in einen Topf mit kochendem Salzwasser und warten Sie, bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen. Danach können Sie sie abseihen und in einer Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten und warmhalten.

Jungzwiebelpüree:

Um das Jungzwiebelpüree herzustellen, kochen Sie 100 g Jungzwiebelgrün mit 200 g mehligen geschälten Kartoffeln in Salzwasser, bis alles weich ist. Seihen Sie dann das Wasser ab und pressen Sie die Kartoffeln und Jungzwiebeln. Verfeinern Sie das Ganze mit 100 ml Milch und 100 g Butter. Schmecken Sie das Püree mit Salz und Pfeffer ab.

Koteletts:

Die Lammkotelette mit Salz und Pfeffer würzen. Für ein besseres Geschmackserlebnis können Sie das Fleisch zusätzlich mit etwas Rosmarin und Knoblauch würzen. In einer sehr heißen Pfanne kurz anbraten, sodass das Fleisch noch rosa ist. Stellen Sie nun die Koteletts für ca. 5 Minuten bei 180C° in den Backofen.

Damit sich die Säfte im Fleisch optimal verteilen, geben Sie das Fleisch auf einen Teller und lassen die Koteletts bei ca. 50 – 70C° im Backrohr 10 Minuten rasten.

Anrichten

Wickeln Sie die Rouladen aus der Folie aus. Schneiden Sie die Rouladen in der Mitte mit einem diagonalen Schnitt in zwei gleich große Teile.

Platzieren Sie je ein Kotelett und eine geteilte Roulade in der Mitte der Teller.

Rundherum verteilen Sie das Jungzwiebelpüree.

Mit einem Löffel drapieren Sie den Lammjus auf dem Fleisch.

Zum Schluss verteilen Sie die Gnocchi auf die Teller.

Dekorieren können Sie nach Lust und Laune, am besten geeignet sind hierfür frische Kräuter.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Steigenberger Hotel Herrenhof
Restaurant HERRLICH
Herrengasse 10
1010 Wien

Öffnungszeiten:
Mo – Fr
6:30 – 10:30
12:00 – 15:00

Sa, So & Feiertag
7:00 – 12:00

Mo – Sa
18:00 – 23:00

HERRLICH

RESTAURANT • EVENTS



Recipe for you to cook

Chops and lamb roulade
spring onions, spinach and gnocchi with roasted onions

Stefan Schartner and **Csabai Levente** open their book of recipes exclusively for you.
Enjoy a true culinary feast at home.

Bon appétit!

Ingredients for 4 portions

400 g lamb chops with bone
250 g lamb filet (saddle)
50 g root vegetables
(carrots, turnips, knob celery)
80 ml lamb jus
salt, pepper, rosemary, garlic

Dough for the gnocchi:
500 g floury potatoes
200 g coarse flour
50 g butter
2 eggs
80 g roasted onions

Young onion puree:
100 g young green onions
200 g floury potatoes
100 ml milk
100 g butter

Preparation

Roulade:

Tenderize the filet and trim the edges in order to make the shape straighter. Season the meat with salt and pepper.

Dice the root vegetables, i.e., carrots, turnips and knob celery into small pieces or cut into shorts strips and blanch in boiling salt water.

The pieces cut from the filet are made into a so-called farce. Place the pieces in a cutter or use a good hand-held blender to chop the meat into as small as possible pieces. This mass is seasoned with salt and pepper. You can, if you wish, add a dash of cream to the farce. Follow this by blending in the blanched vegetables.

Now spread the farce on the filet pieces which you have prepared. Roll these tightly together individually in cling film. Then place the roulade – in the film – to cook in a pot with simmering water for ca. 10 minutes. The water should only simmer, not boil.

Gnocchi:

Wash and peel the 500 g of floury potatoes. Cut these into pieces and cook in a pot with salt water until soft. Rice the potatoes and allow to cool. Add 200 g of flour, 50 g of soft butter, 2 eggs and the roasted onions to the potatoes. Season the dough with salt and pepper. Form small balls from the mass and flatten these slightly with a fork. Place the gnocchi in a pot of boiling salt water and wait until the gnocchi rise to the surface. These can then be sieved and braised in a pan with a little butter and then kept warm.

Young onion puree:

To make the young onion puree, cook 100 g of young green onions in salt water together with 200 g of peeled potatoes until soft. Drain off the potatoes and rice them with the young onions. Refine with 100 ml of milk and 100 g of butter. Season the puree with salt and pepper.

Chops:

Season the lamb chops with salt and pepper. To give the meat an extra tasty flavour you can add some rosemary and garlic as seasoning. Sauté briefly in a very hot pan so that the meat is still medium. Then place the chops in the oven for ca. 5 minutes at 180°C.

To allow the juices in the meat to spread in an optimum manner, place the meat on a plate and allow the chops to rest in the oven for 10 minutes at ca. 50 – 70°C.

Serving

Unpack the roulade from the cling film. Cut the roulade in the centre, diagonally, into two equally large pieces.

Place a chop and a half of the roulade in the centre of each plate.

Arrange the young onion puree around the meat.

Spoon some lamb jus over the meat.

To finish off, arrange the gnocchi on the plate.

You can decorate to your own taste whereby fresh herbs are best suited for this purpose.

We wish you a great deal of pleasure in cooking!

Steigenberger Hotel Herrenhof

Restaurant HERRLICH

Herrengasse 10

1010 Vienna, Austria

Opening hours:
Mon – Fri
6:30 – 10:30 a.m.
12.00 – 3.00 p.m.

Sat, Sun and
public holidays
7:00 a.m. – 12.00

Mon – Sat
6:00 – 11.00 p.m.