

## **UNSER SEHNSUCHT-REZEPT ZUM NACHKOCHEN:**

Frisch, innovativ, mit eigenem Stil und Liebe zum Produkt kocht Marco Müller. Diese Mischung füllt die Weinbar Rutz in Berlin tagtäglich mit glücklichen Gästen und ist dem Michelin einen Stern wert. Für SEHNSUCHT DEUTSCHLAND verrät der Küchenchef sein liebstes Rezept mit Teltower Rübchen.

### **Niedrigtemperaturgarte Keule vom Müritzer Milchlamm, Sauté von Spitzmorcheln und Teltower Rübchen, mit gestovten Strauchtomaten, lauwarmer Vinaigrette und heimischen Aromaten (Rezept für 4 Personen)**

#### **Zutaten / Zubereitung:**

1 Müritzer Milchlammkeule, 4 Teltower Rübchen, 1 Bd. Kerbel / Thymian / Salbei, 50 g getrocknete Morcheln, etwas Zitronensaft, 12 St. kleine Strauchtomaten, 1 St. Gemüsezwiebel, 2 dl Olivenöl, gestoßener schwarzer Pfeffer, 1 dl Weißwein (trocken), feines Meersalz, 1 dl Lammfond, 1 St. Knoblauchzehe, brauner Rohrzucker, 1 dl Sahne, 50 g Butter

*Lammkeule mit feinem Meersalz würzen, in einem Bräter in Olivenöl goldbraun anbraten. Die Morcheln in 1 dl lauwarmem Wasser einweichen. Die Gemüsezwiebel schälen und fein würfeln und zusammen mit der zerdrückten Knoblauchzehe zu der Keule geben, etwas mit braten, dann mit dem Weißwein ablöschen, komplett reduzieren. Lammfond, Morcheln mit Saft und Sahne hinzugeben, einmal aufkochen und 20 Minuten bedeckt simmern lassen. Danach die Keule herausnehmen und bei 80 Grad Umluft im Ofen ca. 5-6 Stunden garen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, auf 1/3 reduzieren, mit Butter mixen, abschmecken, mit feinem Meersalz, Zitronensaft und etwas schwarzem Pfeffer würzen. Nach Fertigstellung der Keule ca. 5 Minuten ruhen lassen, in feine Scheiben aufschneiden und einmal durch die fertige Sauce schwenken.*

*Die Teltower Rübchen putzen und in feine Scheiben schneiden, kurz in heißem Olivenöl anbraten, würzen mit Meersalz und braunem Rohrzucker, genauso separat mit den Strauchtomaten verfahren.*

*Den Kerbel, Thymian und Salbei grob zerteilen und über das Gericht geben.*

#### **Anrichten:**

*Auf einem flachen Teller zwei Tranchen der Keule mit Morcheln und Sauce anrichten, Teltower Rübchen und Tomaten hinzugeben, mit Aromaten dekorieren und sofort servieren.*