



**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Hauptspeisen

**Saison:** Ganzjährig Herbst

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Gerald Pichler

## Zutaten

### Lammbackerl

8 Lammbackerl

1 Karotte

1 Zwiebel

1/2 Sellerieknolle

1 Lauch

500 ML Lammjus

250 ML Rotwein

---

1 EL Tomatenmark

---

Thymian

---

Lorbeer

---

Wacholder

---

Knoblauch

---

Salz

---

Pfeffer

---

### Sellerieröllchen

---

1/2 Sellerie

---

1 Zwiebel

---

250 ML Geflügelfond

---

125 ML Obers

---

60 G Butter

---

2 EL gehackte, geröstete Walnüsse

---

1 EL Apfelessig

---

Knoblauch

---

gemischte Pilze

---

Weißwein

---

Walnussöl

---

gehackte Petersilie

---

## Buchweizen

250 G Buchweizen

1 TL fein gehackte Petersilie

1 Zwiebel

fein gewürfeltes Wurzelgemüse (Sellerie, Lauch, Karotte, Gelbe Rüben)

Olivenöl

Butter

Geflügelfond

Salz

Pfeffer

Muskat

## Rote Rüben

250 G Rote Rüben

1 Apfel

50 ML Noilly Prat

50 ML Weißwein

300 ML Geflügelfond

100 ML frischer Rote-Rüben-Saft

## Zubereitung

1. Backerln mit Salz und Pfeffer würzen, rundum anbraten und auf einen Teller legen.
2. Klein gewürfelte Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebel im Bratensatz anrösten. Tomatenmark dazu geben und mit Rotwein ablöschen.
3. Mit Lammjus aufgießen und Gewürze dazugeben.
4. Die Backerln dazu und im Rohr bei 140 °C ca. 90 Min. schmoren lassen.
5. Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten.

1. Sellerie schälen.
2. Mit dem Alleschneider in vier 1 mm dünne Scheiben schneiden.
3. Selleriescheiben in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
4. Auf eine Küchenrolle geben und beiseitestellen.
5. Den restlichen Sellerie in Würfel schneiden.
6. Gemeinsam mit einer 1/2 gewürfelten Zwiebel in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.
7. Wenn der Sellerie weich ist, mit Geflügelfond und Obers aufgießen und würzen.
8. Mit Butterwürfeln mixen und eventuell passieren.
9. Restliche Zwiebel mit den Pilzen anschwitzen, in eine Schüssel geben und mit Apfelessig, Walnussöl, Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.
10. Zum Schluss die gehackten Walnüsse dazugeben.
11. Selleriescheiben dünn mit Selleriecreme bestreichen, die Pilze darauf verteilen und zu Röllchen formen.
12. Diese mit etwas Walnussöl bestreichen, im vorgeheizten Rohr erwärmen und kurz vor dem Servieren mit den gerösteten Walnüssen bestreuen.

1. Buchweizen über Nacht einweichen.
2. Zwiebel anschwitzen, den abgeseihten Buchweizen dazugeben, kurz mitrösten und mit etwas Fond aufgießen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Den Fond so lange angießen, bis der Buchweizen bissfest ist.

5. Petersilie und Wurzelgemüse begeben und weiterköcheln, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
1. Rote Rüben und Apfel schälen und würfelig schneiden.
2. Würfel in Butter glasig anschwitzen, mit Weißwein, Noilly Prat, Gemüsebrühe und Rote-Rüben-Saft aufgießen.
3. Etwas einreduzieren, würzen, Kümmel und Thymianzweig zugeben.
4. Für etwa 1 1/2 Std. bei niedriger Temperatur ziehen lassen.
5. Obers dazugeben.
6. Mit dem Pürierstab fein mixen, durch ein Haarsieb passieren und ein weiteres Mal zum Kochen bringen.
7. Zum Schluss mit Maizena binden.