

Lammrücken in Bärlauchkruste

Kategorien: Fleisch, Lamm, Bärlauch, Bier

Zutaten für: 4 Portionen

4	Essl.	Olivenöl
2		Eigelb
2	Teel.	Honig
1	Bund	Bärlauch
		Paniermehl
1 1/2	kg	Lammrücken
1	Essl.	Lammsteakgewürz
		Salz und Pfeffer
1	Zweig	Thymian oder Rosmarin

FÜR DIE SAUCE

3		Zwiebeln
	Etwas	Lammfond
2	Essl.	Dunkler Soßenbinder
250	ml	Bad Köstritzer Schwarzbier

FÜR DIE KARTOFFELKRAPFEN

1		Ei
25	Gramm	Butter
60	ml	Milch
1	Ltr.	Öl
		Salz
200	Gramm	Kartoffeln

PRINZESSBOHNEN IM SPECKMANTE

8	Scheiben	Frühstücksspeck
800	Gramm	Bohnen

Anleitung:

Olivenöl mit Eigelb, Honig, gehacktem Bärlauch und Paniermehl verrühren, etwas ziehen lassen.

Den ausgelösten Lammrücken mit Salz, Pfeffer und Steakgewürz einreiben. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch zwei Minuten von beiden Seiten kurz anbraten. Danach das Fleisch mit der Bärlauchmasse bestreichen und 10-15 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen backen.

Für die Krapfen die Milch mit etwas Salz und Butter aufkochen, das Mehl zugeben und rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst. Die bereits gekochten Kartoffeln durch die Presse drücken und unterheben, das Ei zum Schluss. Mit einem Löffel Nocken abstechen und in heißem Öl ausbacken.

Die Prinzessbohnen zu Bündchen von ca. 8 Stück in je eine Scheibe Frühstücksspeck wickeln.

Für die Sauce gehackte Zwiebeln anrösten, den Lammfond zum Angießen verwenden und mit Schwarzbier auffüllen.

Mit Rosmarin oder Thymian garnieren.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de

Lammrücken in Bärlauchkruste

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann