



Keller's Rezeptdienst

Nr. 54	Juni	2007
Lammracks mit Kräuterkruste an Rotweinsauce		

ZUTATEN: für 4 Personen

2 grosse Lammracks à ca. 450-500 g
1/2-3/4 TL Salz, schwarzer Pfeffer
Öl zum Braten
4-6 EL scharfer Senf
Einige Petersilien-, Rosmarin- und
Thymianzweiglein zum Garnieren

Kruste:

2 kleine Brioche (frisch), grob
gewürfelt
1 Bund glattblättrige Petersilie, grob
gehackt
2 TL frische Rosmarinnadeln, fein
gehackt
1 TL frische Thymianblättchen

Rotweinsauce:

4 dl Rotwein
2 dl Lammfond (Glas)
1 TL Honig
4 TL Maisstärke
2 EL Portwein
2 EL Butter, kalt, in Stückchen

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Briochewürfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 5 Min. rösten. Herausnehmen, auskühlen lassen und mit den restlichen Zutaten der Kruste in der Küchenmaschine fein hacken.

2. Eine Bratpfanne heiss werden lassen. Öl zugießen und die Lammracks rundum kräftig anbraten. Mit der Fleischseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und für 15 Min. in die Mitte des Ofens schieben. Herausnehmen, die Lammracks dick mit Senf bestreichen, mit der Kruste panieren und gut andrücken. Zurück in den Ofen schieben und weitere 3 Min. backen, bis die Kruste trocken, aber noch hell ist. Vor dem Servieren 5 Min. ruhen lassen.

3. Für die Sauce Rotwein, Fond und Honig auf ca. 3 dl einkochen. Die Stärke mit Portwein anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Reduktion giessen und aufkochen. Die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Tranchen schneiden, mit Sauce anrichten und mit Kräutern garnieren.

Dazu:

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Kroketten

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759
Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch