



Keller's Rezeptdienst

Nr. 68	August	2008
Lammhüft mit Feuerkruste		

ZUTATEN: für 4 Personen

4 Lammhüftli
2 EL Erdnussöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Bund flache Petersilie
2 Kardamomkörner zerstoßen
2 Eigelb
1 EL Mascarpone
2 Toastbrotsciben gewürfelt
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten miteinander mischen.

ZUBEREITUNG

1. Gehackte Petersilie und Kardamom mit Toastbrot, Mascarpone und dem Eigelb vermengen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und MAGGI Hot würzen. Dabei empfiehlt es sich die gewünschte Schärfe bei den geladenen Gästen oder der Familie abzuklären.

2. Die Lammhüftli mit Erdnussöl einreiben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In einer Bratpfanne wird das Lamm rundum angebraten. Danach die Krustenpaste auf die Oberseite der Lammhüftli auftragen. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen, mit Oberhitze und Umluft, 10 Min. kross backen. Ofen ausschalten und das Lamm 10 Min. ziehen lassen.

3. Kurz vor dem Servieren aufschneiden und anrichten.

Dazu: Bratkartoffeln oder Gratin und Saisongemüse servieren

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