



REZEPT - SERVICE

Lammracks

mit Kräuterkruste und Portweinsauce

Zutaten für 4 Personen

2 grosse Lammracks à ca. 450 – 500g

½ - ¾ 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 Stücken



Zubereitung Lammracks: 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. 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.

Für die Sauce: 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.