



Rezept:3.279 - „Gebratenes Lammmedaillon in der Kräuterkruste mit Rosmaringlace“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Quelle: Deutsches Weininstitut

Zutaten für Personen:

Sauce: 500 g Lammknochen vom Rücken - 2 Karotten - 1 kleiner Sellerie - 1/2 Stange Lauch – 3 Zwiebeln - 1 Knoblauch - 80 g Tomatenmark - 1/2 L Spätburgunder Rotwein halbtrocken – 3/4 L Fleisch- oder Gemüsebrühe - 80 g Butter - 3 Zweige Rosmarin

Kräuterkruste: 12 Scheiben Toast - 1 kleiner Bund Petersilie - 120 g Butter - 4 Knoblauch – Thymian - Rosmarin

Fleisch: 700-800 g Lammmedaillon

Zubereitung:

Sauce:

- Nussgroß gehackte Lammknochen mit heißem Öl kräftig anrösten, anschließend das Röstgemüse zugeben (Lauch etwas später) und mit anbraten. Dann Tomatenmark mit rösten, Rosmarinzweige zugeben und mehrmals mit Rotwein ablöschen. Wenn die gewünschte Farbe erreicht ist, mit Brühe auffüllen und langsam köcheln lassen. Währenddessen mit einer Schöpfkelle mehrmals abfetten und abschäumen, sodass eine dunkle, glänzende Sauce entsteht. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Rotwein. Nach dem Passieren mit kalter Butter aufmontieren.

- Kräuterkruste:

Weißbrot mit gehackter Petersilie fein mahlen. Dann Thymian, Rosmarin und Knoblauch mit einem Stück fester Butter unterkneten und mit einem großem Messer durchhacken. Das Ganze mit der Weißbrotmischung verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kruste zu einer Rolle formen, kühlen. Nach dem Festwerden in dünne Scheiben schneiden, die dann auf das Lamm gelegt werden.

Fleisch:

- Zum Schluss werden die Lammmedaillons mit Salz und Pfeffer gewürzt und in der heißen Pfanne mit Butterschmalz oder Öl kurz und scharf angebraten. Dann mit der Kräuterkruste bedecken und mit einem Rosmarinzweig in der Pfanne für 5-6 Minuten in den Ofen schieben (ca. 100 °C). Mit der heißen Sauce und den Beilagen anrichten.

Beilagen: Dazu passen Keniaböhnchen und Gratinkartoffeln.

Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein halbtrocken aus der Ortenau

Was ist des Lebens höchste Lust?

Die Liebe und der Wein.

(Joachim Perinet, 1763-1816, deutscher Schriftsteller)