

Limousin Lammrücken mit Schafskäse-Pesto-Kruste auf Kartoffel-Zucchini-Gratin

Rezept für 4 Personen

800g Lammrücken bzw. Lammfilet

Für den Jus:

1 ltr. hellen Lammfond

300g Mire poix (gewürfelte Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebel)

1 EL Tomatenmark

Balsamico

Thymian und Rosmarinzweig

Olivenöl

je ein Schuss Rotwein und Portwein

1 Tl gestoßene Pfefferkörner

Für die Kruste:

100 g gewürfelter Schafskäse

80 g Butter

50 ml Pesto

1 Ei

50 g weißes Paniermehl

Salz und Pfeffer

Für das Gratin:

50 g geriebener Parmigiano Reggiano

1 große grüne Zucchini

1 große Kartoffel

1 Knoblauchzehe

50 ml Milch

100 ml Sahne

Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Lammrücken auslösen und beide Rückenfilets von Sehnen und Silberhaut entfernen

Das Jus:

Die Knochen mit Öl im Bratentopf zu gleichmäßiger hellbrauner Farbe bei ca. 170° C rösten, das Gemüse zufügen und etwas Farbe nehmen lassen, überflüssiges Fett mit einem Suppenlöffel vorsichtig abschöpfen.

Das Tomatenmark unter die Knochen und das Gemüse mischen.

Die zerdrückte Knoblauchzehe, Kräuter und Gewürze begeben.

Mit dem Rotwein, Portwein und Basalmico ablöschen und einkochen, diesen Ansatz abkühlen lassen.

Dann mit kaltem hellen Lammfond auffüllen und ca. 3 Stunden leicht köcheln lassen.

Während des Kochens mehrere Male die Oberfläche vom Schaum und Fett befreien. Den Fond dann durch ein feines Sieb streichen.

Die Kruste:

Butter schaumig schlagen, Pesto, Ei, Paniermehl und Schafskäse unterrühren.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Das Gratin:

Zucchini und Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Sahne Milch und Knoblauch aufkochen, die Kartoffeln kurz in der Flüssigkeit mitkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat leicht würzen.

In einen Metallring (Ei-Ring) die Kartoffel- und Zucchinischeiben nacheinander anordnen, mit der Flüssigkeit leicht bedecken.

Im Ofen bei 200°C garen, vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan bestreuen, dann kurz unter dem Grill bräunen.

Das Lammrückenfilet:

Das Filet würzen und von allen Seiten anbraten. Dann im Ofen bei 150°C langsam rosa garen, bei mäßiger Temperatur 10 Minuten ruhen lassen. Die Kruste oben auf das Lammrückenfilet streichen und im Grill leicht überbacken.