

# Lamm-Rücken im Tramezzini-Mantel mit Rotwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für Lamm und Farce:**

2 ausgel. Lammrücken	80 g kaltes Hühnerfilet	4 Scheiben Tramezzini
40 ml kalte Sahne	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

1/8 Knollensellerie	1 Karotte	4 kleine Schalotten
2 EL Butter	200 ml Lammfond	200 ml Rotwein
100 ml Portwein	1 TL Tomatenmark	8 Zweige Thymian
Thymian	Speisestärke	Öl, Salz, Pfeffer

**Für das Püree:**

1 Knollensellerie	1 kleine Zwiebel	1 TL Sahnemeerrettich
100 ml Sahne	30 g Butter	100 ml Gemüsfond
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für das Pesto:**

1/2 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb, Saft	50 g Petersilie
20 g Bärlauch	50 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

**Für Lamm und Farce:**

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das rohe, kalte Hühnerfleisch grob würfeln und gemeinsam mit Salz und Pfeffer in den Multizerkleinerer geben und für 20-30 Sekunden mixen.

Anschließend die kalte Sahne dazugeben und mixen bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. In eine kalte Schüssel geben und kaltstellen.

Fleisch salzen und pfeffern und in etwas Butterschmalz bei hoher Hitze für maximal eine Minute pro Seite anbraten. Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Tramezzini dünn mit dem Nudelholz ausrollen, Farce aufstreichen, Lamm darauflegen und einrollen. Falls nötig die Enden der Rolle verschließen und im Ofen bei 100 Grad Ober-/Unterhitze für 8-10 Minuten fertig garen.

**Für die Sauce:**

Sellerie und Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden.

Schalotten abziehen und ebenfalls klein schneiden. Schalotten, Karotten- und Selleriewürfel in etwas Öl anbraten. Tomatenmark zugeben und mitbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, Thymian hineingeben und Einkochen lassen. Wenn sich der Wein deutlich reduziert hat, mit dem Lammfond aufgießen und weiterkochen lassen.

Sauce durch ein Sieb abschütten und in einen Topf geben. Aufkochen, Speisestärke in Wasser auflösen und damit die Sauce andicken.

Schalotten ohne Thymianzweige wieder hinzugeben. Abschließend mit Salz, Pfeffer, etwas Butter und bei Bedarf noch mit etwas getrocknetem Thymian abschmecken.

**Für das Püree:**

Sellerie und Zwiebel schälen bzw. abziehen, klein würfeln und in etwas Butter im Topf anbraten. Danach mit Sahne und Gemüsfond aufgießen und köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist.

Im Mixer zu einer glatten Masse pürieren und mit Muskat, Salz, Pfeffer, Butter und Sahneerrettich abschmecken.

**Für das Pesto:**

Knoblauch abziehen und pressen. 1 TL Zitronensaft auspressen.

Petersilie und Bärlauch abbrausen und trockenwedeln. Alle Zutaten mischen und im Multizerkleinerer mixen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zitronensaft und abrieb abschmecken.

Tanja Rauscher am 21. April 2025