

Lamm-Rücken im Brot-Mantel, confierte Tomaten

Für 4 Personen

Lammrücken:

2 Stränge Lammrücken	4 Tramezzini	400 g Wurstbrät, fein
0,2 l Sahne, 35%	1 Zitrone, unbehandelt	Kräuter-der-Provence
Pfeffer, schwarz	Salz	Öl

Gegrillte Zucchini-scheiben:

4 Zucchini, klein	Kräuter-der-Provence	Olivenöl
-------------------	----------------------	----------

Confierte Tomaten:

400 g Flaschenkirschtomaten	2 EL Zucker	0,5 Bund Salbei
0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Rosmarin	1 Knolle Knoblauch

Pfefferhippe:

80 g Butter, weich	80 g Mehl	80 g Puderzucker
2 Eier	Pfeffer, schwarz (geschrotet)	

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Lammrücken:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten kurz anbraten. Die Tramezzini mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Das Wurstbrät mit etwas Sahne und Zitronensaft glatt rühren und nach Belieben die Kräuter-der-Provence unterarbeiten. Das Wurstbrät dünn auf die Fläche der Tramezzini streichen und das Lammrückenfilet in die Mitte des Brotes legen, die Platte auf ein Stück Folie, die etwas größer ist als die Brotplatte, legen. Das Brot mit dem Lammrückenstrank vorsichtig aufrollen und die Folie fest darum wickeln und so eingewickelt im Kühlschrank lagern. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Lamm-Brotrolle anbraten und anschließend für circa sechs Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Danach aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt fünf Minuten ruhen lassen.

Gegrillte Zucchini-scheiben:

Die Zucchini in Scheiben schneiden, in einer Grillpfanne mit wenig Olivenöl anbraten und mit Kräutern der Provence würzen.

Confierte Tomaten:

Kleine Flaschentomaten kurz in kochendes Wasser geben und anschließend in Eiswasser abschrecken, um danach die Haut von den Tomaten zu ziehen. Einen Topf Wasser mit Zucker erwärmen und Salbei, Thymian, Knoblauch und Rosmarin hinzufügen. Die Tomaten circa 20 Minuten darin ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Pfefferhippe:

Butter, Mehl, Puderzucker und Eiweiß mit einem Schneebesen glatt rühren und zehn Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Masse dünn, gegebenenfalls mit einer Schablone, auf ein Backpapier streichen, mit frisch geschrotetem schwarzen Pfeffer bestreuen und im vorgeheizten Backofen goldgelb ausbacken. Die Lammrolle schräg aufschneiden und die Zucchini und die Tomaten darum legen. Die Pfefferhippe anlegen.

Tim Mälzer am 12. März 2010