



Organisation
der Vereinten Nationen
für Bildung, Wissenschaft
und Kultur

Deutsche
UNESCO-Kommission

„Rhöner Lamm“ – Lammrücken in Macaire-Mantel für 6 Personen

Zutaten

- 480 g Lammrücken ausgelöst
(Knochen vom Metzger extra geben lassen)
- 0,5 kg Kartoffel
- 170 g Maisstärke
- 1 Zwiebel in Würfel geschnitten
- 2 Eigelb
- 150 g Bauchspeck
- 2 EL gehackter Thymian und Rosmarin
- 100 g geriebener handwerklicher Hartkäse 1 EL
Tomatenmark
- Je 1 Stück Karotte, Lauch, Selleriewurzel
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Die Knochen des Lammrückens, gehackt
- 2 EL Öl
- Etwas Rotwein
- Etwas Mehl
- Etwas gehackte Petersilie

Serviovorschlag

Zum Servieren wird das Lamm im Macaire-Mantel halbiert mit der Lamm-Bratwurst und dem Pastinakenpüree (s. Rezepte DUK-Webseite) mit etwas Petersilie bestreut und mit ein wenig Sauce auf dem Teller angerichtet.

Zubereitung

Zuerst werden die Kartoffeln gekocht, anschließend geschält und in den Ofen gegeben, um sie abzdampfen. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in einer Pfanne gebraten. Die Kartoffeln in einer Schüssel zerdrücken und gebratene Zwiebeln, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Eigelb, geriebener Käse und Maisstärke hinzugeben. Alles gut miteinander vermischen. Der Lammrücken wird in 80 g schwere Stücke quer zur Faser zerteilt und von allen Seiten sanft angebraten.

Als nächstes wird der Kartoffelteig in rechteckige Fladen gedrückt, die auf nur einer Seite geröstet werden. Die gebratenen Lammstücke werden darin eingeschlagen. Danach werden diese Stücke für 8 Minuten in einen auf 200°C vorgeheizten Ofen gegeben.

Für die Sauce geben Sie in einen Topf mit 2 EL Öl die gehackten Lammknochen, bestäuben sie mit etwas Mehl und braten sie kräftig an. Jetzt wird das grüne Gemüse in Würfel geschnitten und zusammen mit dem Tomatenmark in den Topf gegeben, angeröstet und mit Rotwein abgelöscht. Sobald der Wein etwas verdampft ist, geben Sie Wasser hinzu und köcheln alles bei kleiner Hitze, den Fond auf die Hälfte ein. Probieren Sie die Sauce.

