

Überbackene Lammnüsschen

Zutaten für 4 Portionen:

12 Lammedaillons aus dem Schlögel, à 70 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
40 g Öl
2 Dotter
1-2 EL feingestiebte Semmelbrösel
1 EL geriebener Parmesan
etwas gehackte Petersilie
1 Knoblauchzehen
Schlagobers nach Bedarf
Backpapier für das Blech
Sauce:
100 g Crème fraîche
ca. 1/8 l Schlagobers
ein Bund Minze
je 180 g Lauch, Karotten und Sellerie
ein Stückchen Butter
etwas gehackte Petersilie
Minze zum Garnieren

einem Sieb abtropfen lassen; Karotten- und Selleriestreifen ebenfalls blanchieren und abtropfen lassen; mit den Lauchstreifen, der Petersilie und einem Stückchen Butter vermengen und warmstellen. Die Medaillons im vorgeheizten Backrohr bei 220 Grad so lange überbacken, bis die Kruste goldgelb ist. Inzwischen den Bratrückstand entfetten und darin Obers und Crème fraîche aufkochen; mit Salz und mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mollig einkochen; die Minze beifügen und kurz mitziehen lassen. Die Lammnüsschen mit der Sauce und dem blanchierten Gemüse auf eventuell vorgewärmten Tellern anrichten, mit Minzeblättchen garnieren und zu Tisch bringen.

Als zusätzliche Beilage zu diesem köstlich zubereiteten Lammfleisch empfehlen wir Reis und frisches Gemüse nach Saison.

Zubereitung:

Das Öl in einer geräumigen Pfanne erhitzen und die Nüsschen darin beidseitig rasch anbraten; aus der Pfanne nehmen und überkühlen lassen; auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit der Dottermasse bestreichen. Für die Gemüsebeilage den Lauch in Salzwasser al dente blanchieren und in

