

Überkrustete Lammroulade in Kräuterpanade

Zutaten für 6 Portionen:

1 kg ausgelöster Lammhals (beim Fleischer vorbestellen)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

3-4 Knoblauchzehen

5 EL Öl zum Braten

3 EL Öl zum Übergießen
etwas Suppe zum Aufgießen

Küchenspagat zum Binden

Kräuterpanade:

200 g Weißbrot

2 Eier

3 EL Obers

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Messerspitze

gemahlene Muskatnuß
eventuell Semmelbrösel zum Binden

gehackte, frische Kräuter wie: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Dille usw. (oder Tiefkühlware)

Vorbereitung:

Das Lammfleisch flach ausbreiten und klopfen; den Knoblauch schälen, durch die Presse drücken, das Lammfleisch damit einreiben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle gut würzen. Danach das Fleisch straff einrollen und mit Küchenspagat binden. 5 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Roulade einlegen und rundum zu schöner brauner Farbe braten; zuge- deckt noch ca. 15 Minuten dünsten lassen. Die Rolle in eine geeignete Bratpfanne umlegen, mit dem Bratrückstand sowie zusätzlich 3 EL Öl übergießen, etwas Suppe begeben und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad ca. 40 Minuten fertigbraten.

Zubereitung:

Für die Panade das Weißbrot entrinden, kleinwürfelig schneiden und mit den Eiern sowie dem Obers gut vermengen; sodann mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und gemahlener Muskatnuß würzig abschmecken; zuletzt die feingehackten Kräuter dazumengen und eventuell zusätzlich mit Semmelbröseln nach Bedarf binden; es soll eine formfähige Masse entstehen, die man einige Zeit ziehen läßt. Den Lammbraten aus dem Rohr nehmen, etwas entspannen lassen, den Spagat entfernen und das Fleisch mit der Panade umhüllen; den Braten zum Überkrusten nochmals für etwa 25 Minuten bei 200 Grad ins Rohr stellen; mit Eigensaft öfters be- gießen. Zuletzt wird der Lammbraten portionsgerecht aufgeschnitten und am besten mit in Butter geschwenkten Kohlsprossen und Karottenscheibchen aufgetragen.

