

Lammrücken

Zutaten (8 Personen)

- › 2 Lammrücken
mit Keule je 2,5 kg
- › 500 g Würfelgemüse
- › 100 g Tomatenmark
- › 2 l Brühe
- › 1 Knolle Knoblauch
- › 1 Bund Rosmarin
- › Pfefferkörner
- › 2 Lorbeerblätter
- › Wacholderbeeren
- › 4 cl roter Portwein

Petersilienkruste

- › 16 EL geriebenes
Weißbrot ohne Rinde
- › 1 feinger. Knoblauchzehe
- › 8 EL feingehackte Petersilie
- › 2 Spritzer Pernod
- › Salz
- › Pfeffer aus der Mühle
- › 1 EL Dijon-Senf scharf
zum Bestreichen
- › kalte Butter
(dünne Scheiben zum Belegen)

Zubereitung

Lammrücken ausbeinen und enthäuten.

Knochen walnussgroß hacken und in Öl scharf, goldbraun anrösten, Würfelgemüse zugeben und weiterrösten.

Tomatenmark mit anrösten und mit Brühe aufgießen.

Ca. 3 Stunden ohne Gewürze köcheln lassen.

Danach Gewürze *ohne Salz* zugeben und 1/2 Stunde weiterköcheln lassen, durch ein Tuch abseihen, abfetten und zur gewünschten Stärke einkochen, abschmecken und mit Portwein und kalter Butter vollenden.

Lammrücken halbieren, salzen, pfeffern und scharf auf beiden Seiten anbraten (jede Seite ca. 2 Minuten). Dann mit Senf bestreichen, mit der Petersilienpanade gut auf der oberen Seite bestreuen, andrücken und mit den feinen Butterscheiben belegen.

Im Grill oder Backofen (starke Oberhitze) ca. 5-7 Minuten bräunen lassen, rausnehmen und zugedeckt ca. 5 Minuten warm ruhen lassen.

Beilagen:

Gratin, Ratatouille, Bohnenröllchen