

Braten Rezepte

Gebratener Milchlammrücken

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fleisch, Lamm

2 Lammrückenfilets mit
- Knochen (zugeputzt)
12 Schalotten
6 Essl. Öl
8 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin
6 Cocktail-Paradeiser
300 ml Lammfond
80 g Kalte Butterstücke
Salz, Pfeffer

PETERSILPÜREE

200 g Petersilie
1/2 Zwiebel
1 Teel. Butter

5 Essl. Schlagobers
Salz, Pfeffer

GEBACKENE ERDÄPFELNUDELN

100 g Mehliges Erdäpfel (gekocht)
30 g Butter (zerlassen)
2 Dotter
100 g Glattes Mehl

Salz
Mehl
Ö Liter zum Backen

FISOLEN-SPECKRÖLLCHEN

250 g Schmale Fisolen
6 Scheib. Frühstücksspeck (dünn

- geschnitten)
Salz, Pfeffer

GEFÜLLTE COCKTAILPARADEISER

18 Cocktail-Paradeiser
50 g Semmelbrösel
50 g Butter

1 Essl. Frischer Thymian (gehackt)
Salz, Pfeffer
Butter

ERDÄPFEL-SPECKRÖLLCHEN

2 mittelgr. Erdäpfel (speckig)
6 Scheib. Frühstücksspeck (dünn
- geschnitten)

Salz, Pfeffer
Ö Liter zum Backen

Gebratener Milchlammrücken - Zubereitung ca. 45 Min.

- Backrohr auf 180 °C vorheizen. Schalotten halbieren. Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen.
 - In einer großen Bratenpfanne mit hitzebeständigen Griffen Öl erhitzen und die Filets darin beidseitig (Hautseite zuerst) scharf anbraten. Schalotten, Knoblauch, Thymian und Rosmarin zugeben und kurz mit braten.
 - Pfanne ins Rohr (untere Schiene / Gitterrost) schieben und das Fleisch ca. 20 Minuten braten, nach halber Garzeit wenden und die Paradeiser zugeben.
 - Fleisch aus der Pfanne heben und zugedeckt warm stellen. Bratrückstand mit Bratensaft aufgießen und ca. 1 Minute kochen. Saft durch ein Sieb gießen, aufkochen und durch Einrühren der Butter binden. Lammfilets in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Beilagen anrichten.
- Petersilpüree - Zubereitung ca. 35 Minuten**
- Petersilblättchen abzupfen. Zwiebel schälen, klein würfelig schneiden, in Butter anschwitzen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
 - Petersilie ca. 20 Sekunden in Salzwasser überkochen, herausheben und abschrecken. Petersilie gut ausdrücken, mit den Zwiebeln verrühren und fein pürieren. Püree mit Obers erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Gebackene Erdäpfelnudeln - Zubereitung ca. 50 Minuten**
- Erdäpfel schälen, passieren, mit Salz, Butter, Dottern und Mehl zu einem Teig verkneten.
 - Teig zu einer Rolle formen, kleine Stücke abschneiden und daraus auf einer bemehlten Arbeitsfläche

Nudeln formen.

3. Ca. 3 Finger hoch Öl erhitzen, Nudeln darin goldgelb backen, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Fisolen-Speckröllchen - Zubereitung ca. 30 Minuten 1. Fisolen in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen.

2. Speck der Länge nach halbieren, Bohnen bündeln und mit Speck umwickeln. Röllchen in wenig Öl braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gefüllte Cocktailparadeiser - Zubereitung ca. 20 Minuten 1. Backrohr auf 180 °C vorheizen. Auflaufform mit Butter ausstreichen. Kappen von den Paradeisern schneiden, Paradeiser aushöhlen.

2. Brösel und Thymian in Butter unter Rühren anschwitzen, salzen, pfeffern, in die Paradeiser füllen und diese mit den Kappen abdecken.

Paradeiser in die Form setzen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 20 Minuten garen.

Erdäpfel-Speckröllchen - Zubereitung ca. 30 Minuten 1. Erdäpfel schälen, in 1 bis 2 cm dicke Scheiben, dann in Streifen schneiden. Erdäpfelstreifen in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen.

2. Speck der Länge nach halbieren und auflegen. Erdäpfel bündeln und mit Speck umwickeln.

3. Ca. 2 Finger hoch Öl erhitzen, Erdäpfel-Speckröllchen darin goldbraun backen. Herausheben, abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.