

Zucchini Rezepte

Lammrücken mit Zuccinikruste

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fleisch, Lamm, Normal

750 g	Zucchini	3	Essl. Öl
1	Bund Basilikum	150 ml	Lammfond
2	Sch. Weizentoast (entrindet)	100 ml	Weißwein
2	Eier (getrennt)	2	Essl. Soßenbinder, dunkler
50 g	Gouda, ger.	1	Knoblauchzehe (durchgepresst)
	Salz	40 g	Butter oder Margarine
	Pfeffer	150 g	Kirschtomaten
700 g	Lammrückenfilet		

150 g Zucchini waschen, grob raspeln. Basilikum waschen, zupfen, gut trocknen und mit dem Brot im Mixer fein zerkleinern, mit Eigelb, Zucchini und Käse mischen, salzen und pfeffern. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Lammrücken salzen und pfeffern, in einer Pfanne im heißen Öl von jeder Seite 2 Min. auf 2 1/2 oder Automatik- Kochstelle 9-10 anbraten.

Mit der Masse bestreichen, auf ein Blech setzen und im Backofen braten.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160-180°, Umluftbackofen 25 - 30 Minuten

Bratensatz mit Fond, Wein und Soßenbinder aufkochen, pfeffern und salzen.

Inzwischen 600 g Zucchini waschen und in Scheiben schneiden, mit dem Knoblauch im Fett auf 3 oder Automatik- Kochstelle 5-6 andünsten.

Dann den Topf schließen und alles 6 Min. auf 0 dünsten. Tomaten halbieren, dazugeben und weitere 2 Min. garen. Salzen, pfeffern und zusammen mit dem Lammrücken servieren.