

LAMMKRONE MIT HONIG-SENFKRUSTE

Bärlauchrisotto |
Frischkäse-Ecken

ZUTATEN (4 Portionen):

- Lammkrone (800 g)
- Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- Senf, Honig, Kräuter
- 1 Glas Panorama Lamm Bratensauce

Bärlauchrisotto:

- 300 g Risotto
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 1 l Gemüsefond + 70ml Weißwein
- 3 EL geriebener Parmesan
- 50 g kalte Butter
- 2 EL Bärlauchpesto
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Frischkäse-Ecken:

- 1 Stk. Blätterteig
- 1/2 Lauch
- 1 Paprika (rot & gelb)
- 1 Becher Kräuter-Frischkäse
- Salz, Pfeffer, Kräuter
- 1 Dotter zum Bestreichen

Beilagenempfehlung: Bärlauchrisotto /
Frischkäse-Ecken

Bratzeit: 5 min

Garzeit: 15 min

Übersicht der Kerntemperaturen:

Kerntemperatur rare: 50°C–53°C

Kerntemperatur medium: 55°C–58°C

Kerntemperatur well done: 65°C–75°C

ZUBEREITUNG:

Lammkrone zuputzen und bereits am Vortag mit Marinade einreiben (Rosmarin, Thymian, Knoblauch grob gehackt, Salz, Pfeffer, Olivenöl). Mindestens eine Stunde vor Zubereitung die marinierte Lammkrone aus dem Kühlschrank geben und ggf. bei den Knochen (Hautseite) etwas einschneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl beidseitig kräftig anbraten (ca. 5 min). Danach in eine Auflaufform geben, Thermometer hineinstecken und Lammkrone im Ofen bei 180 °C etwa 10-12 min braten. Die Lammkrone aus dem Ofen nehmen und mit Honig-Senf-Kräuter-Marinade einstreichen. Nochmal für ca. 5 min im Ofen braten bis die Kruste richtig schön knusprig ist. Panorama Lamm-Bratensauce in einem Topf erhitzen und mit dem Fleisch servieren.

Bärlauchrisotto:

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, in kleine Stücke schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Den Risottoreis hinzugeben und kurz mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen, diesen vollkommen einkochen lassen und etwas Suppe angießen. Die Flüssigkeit muss immer erst vollständig vom Reis aufgesogen sein, bevor wieder Suppe zugegeben wird. Das garantiert die optimale Auslaugung der Stärke und das Risotto erhält die gewünschte Grundkonsistenz. Nach etwa 20 min ist der Reis gar. Vor dem Servieren 3 EL Pesto, kalte Butter und Parmesan einrühren und ca. 2 min durchziehen lassen.

Frischkäse-Ecken:

Blätterteig ausrollen und 12 Quadrate schneiden (2x auf der kurzen, 3x auf der langen Seite). Lauch und Paprika klein schneiden, mit Frischkäse vermengen und würzen. 1 TL Füllung / Quadrat geben und zu Taschen formen. Mit Dotter bestreichen und im Ofen bei 180° C ca. 15 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht 