ROTWEINEMPFEHLUNG DES MONATS

KREATION NERO
WEINGUT BERNHARD ELLWANGER

Mack REMSTAL-MARKT

Hauptgang für 2 Personen:

LAMMRÜCKEN

mit Pfifferlingskruste und Schmand-Bohnen

ZUTATEN

2	Lammrücken (ca. 200 g)
30 g	Weiche Butter
1	Knoblauchzehe
50 g	Pfifferlinge
30 g	Semmelbrösel
30 g	Parmesan
1 EL	gehackte Petersilie
1 Zweig	Thymian
400 g	Breite Bohnen
1	weiße Zwiebel
50 g	Bauchspeck
100 g	Schmand

Salz & Pfeffer, Butterschmalz, Muskat

ANLEITUNG

* Für die Kruste die Semmelbrösel mit der weichen Butter, dem Parmesan, dem Esslöffel Petersilie und einer halben geriebenen Knoblauchzehe vermengen. Die Pfifferlinge in einer Pfanne auf höchster Stufe in etwas Butterschmalz scharf von allen Seiten anbraten. Die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen. Die ausgekühlten Pilze fein hacken und zu der Semmelbrösel Masse geben. Diese ebenfalls mit Salz und Pfeffer fertig abschmecken.
* Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen und die Lammrückenfilets von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne auf höchster Stufe auf den Herd stellen. Die Lammrückenfilets von allen Seiten je ca. 1 Minute scharf anbraten. Danach das Lamm aus der Pfanne nehmen und in eine ofenfeste Form legen. Für die Kruste nun die Semmelbrösel-Pilz Masse auf dem Fleisch verteilen. Nun das Fleisch für ca. 10 Minuten im Ofen überbacken. Zum Schluss nochmals 3 Minuten auf Grillstufe oder nur Oberhitze das Fleisch fertig gratinieren. Danach wird es aus dem Ofen genommen und darf ca. 5 Minuten ruhen.
* Für die Schmand-Bohnen eine weiße Zwiebel in feine Würfel scheiden, ebenso wie den Speck und die restliche halbe Knoblauchzehe. Den Speck in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz auslassen bis er leicht gebräunt ist. Dann die Zwiebelwürfel als auch den gehackten Knoblauch hinzugeben. Das Ganze ungefähr 5-8 Minuten auf mittlerer Stufe karamellisieren lassen. Nun die 100 g Schmand hinzugeben und verrühren. Die Hitze auf die niedrigste Stufe zurückstellen. Die Masse nun mit Salz, Pfeffer und frischer Muskatnuss abschmecken.
* Die Stangenbohnen in mundgerechte Stücke schneiden und in kochendem, gesalzenem Wasser für ca. 5-6 Minuten blanchieren. Die abgegossenen Bohnen zu der Schmand Masse geben und alles kurz auf höchster Stufe für 1 Minute erhitzen. Zusammen mit dem Lamm und einem Glas Kreation Nero vom Weingut Bernhard Ellwanger genießen!