

Oster-Lammrücken gefüllt mit Parmigiano Reggiano DOP



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 60 min.
Backzeit : 60. min

Zutaten

- 400 g Parmigiano Reggiano DOP
- 1 Lammrücken ohne Knochen
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Zweig Thymian
- 150 g frischer Spinat
- ½ Bund Basilikum
- 100 g Paniermehl
- 1 Ei
- 5 cl Weißwein
- Olivenöl
- Feines Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

1. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Spinat gründlich waschen und entstielen.
3. Butter in einem Topf schmelzen lassen, den Spinat hinzugeben und unter Rühren mit einer Gabel, auf der sich eine geschälte Knoblauchzehe befindet, köcheln lassen.
4. Nachdem die Flüssigkeit vollständig verdunstet ist, den Spinat in eine Salatschüssel geben und den gemahlene(n) Parmesankäse hinzugeben.
5. Gegebenenfalls mit feinem Salz und Pfeffer aus der Mühle nachwürzen.
6. In der Zwischenzeit Lammrücken ohne Knochen auf das Schneidbrett legen. Mit der Mischung aus Spinat und Parmesankäse befüllen, das Fleisch fest aufrollen und fest zubinden.
7. Lammrücken in eine ofenfeste Form legen und mit feinem Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen.
8. Etwas Olivenöl hinzufügen und die Kräutermischung aus Knoblauch, gehackter Zwiebel, Karottenscheiben sowie Thymian um das Fleisch legen.
9. Für etwa 30 Minuten in den Ofen schieben.
10. In der Zwischenzeit die Panade vorbereiten. Basilikum mit dem Paniermehl und dem Eigelb in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse verrühren.
11. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und mit der Panade bestreichen. Erneut in den Ofen schieben und fertig garen.

???**Tip:** *Bratensaft zum Zeitpunkt des Servierens zubereiten. Lammrücken aus der Auflaufform nehmen, Bratensaft karamellisieren, leicht entfetten, mit Weißwein ablöschen und durch ein feines Sieb passieren. Abschmecken und einige Tropfen Olivenöl hinzugeben, um einen perligen Bratensaft zu erhalten.*

Den Braten in Scheiben schneiden und mit dem grünen Risotto heiß servieren.