

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

LAMM ÜBERBACKEN – SPINAT BOURSIN – SPECK – LAVENDELJUS

ZUTATEN:

1-2 Stück Lammnierstück (bei grossem Hunger 1 Lammnierstück pro Person)

ZUTATEN:

300-400 g Spinat, frisch *(oder Blattspinat gefroren, aufgetaut)
 50g Rohess-Speck, gewürfelt oder in feine Streifen geschnitten
 1 Stk. Knoblauchzehen
 ½ DL Sherry, Portwein oder Noilly Prat
 1 Stk. Boursin (oder Gorgonzola, Roquefort, Blue-Cheese - je nach Wunsch)
 1 TL Thymian, fein gehackt
 Etwas Parmesan, Paniermehl

ZUTATEN:

2,5 DL Rot- oder Weisswein
 ½ DL Gemüsebrühe, stark gewürzt
 1 dl Noilly Prat
 50-100 g Kalte Butter
 1-2 EL Lavendelblüten (in Fachgeschäften erhältlich)
 etwas Fleur de Sel, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Für das Fleisch - Als erstes die Lammnierstücke in einer Pfanne scharf anbraten und anschliessend salzen und pfeffern. Die abgekühlten Fleisch Stücke mittig etwas einschneiden (V-Schnitt) – mit einem scharfen Messer oder mit Schere. Der Einschnitt kann mit einer Schere noch mehr eingeschnitten werden, so dass mehr Füllung ins die Nierstücke reingehen.

Für die Füllung - Speckwürfel kross anbraten. Butter, Knoblauch und Spinat begeben – und zerfallen lassen. Mit Sherry oder Noilly Prat ablöschen. Den Spinat abkühlen lassen und dann mit dem Käse (grob zerbröckelt) vermischen – abschmecken mit Pfeffer und Salz. In die Lammnierstücke füllen und schön grosszügig eine Haube darüber formen. Mit Parmesan und evtl. grobem Paniermehl bestreuen.

Für den Lavendeljus - Den Rot-oder Weisswein mit Noilly Prat und Gemüsebrühe stark aufkochen und einreduzieren lassen. Die Lavendelblüten begeben und mit etwas Fleur de Sel abschmecken. Zuletzt die kalte Butter daruntergeben und mit dem Schwingbesen schaumig rühren. Warmhalten.

Kurz vor dem Servieren das Filet bei 180° ca. 8-12 Minuten im Ofen erwärmen (je nach Garstufe). Das Fleisch vorsichtig in Scheiben (so dass die Haube oder Füllung nicht verloren geht - schneiden und auf Gemüse oder Kartoffeln anrichten. Mit Lavendeljus beträufeln. EN GUETE☺.