



Lammrücken im Blätterteig

Zutaten:

- 1 Lammrücken
- 1 Packung Wurzelgemüse
- 6 kleine Kartoffeln
- 2 Kräuterseitlinge
- 1 Rolle Blätterteig
- Butter, Öl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Lammrücken parieren, salzen, pfeffern und in einer vorbereiteten Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und ebenfalls anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. Blätterteig in ein Rechteck zurechtschneiden. Lammrücken auf das untere Viertel des Blätterteiges legen, Kräuterseitlingscheiben auf dem Rücken verteilen. Jetzt den Blätterteig umklappen sodass der Lammrücken bedeckt ist und nur die Knochen noch vorne raussehen. Blätterteig an den Seiten einklappen und alles wieder in die Pfanne geben. Ein Ei aufschlagen und den Blätterteig damit bestreichen. Den Lammrücken im Blätterteig für 12 Minuten bei 210 Grad in den Ofen stellen. Währenddessen Kartoffeln halbieren und in der Pfanne auf der Schnittseite in Butter anbraten. Sellerie schälen, in Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Alles salzen und pfeffern. Mit ein bisschen Wasser ablöschen, da das Gemüse glasiert werden soll. Karotten schälen, ebenfalls in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Das untere Drittel vom Lauch putzen und in Spalten schneiden. Mit dem restlichen gehackten Wurzelgemüse in die Pfanne geben. Beim Pfannengemüse immer darauf achten, dass genug Wasser in der Pfanne ist. Damit wird das Gemüse nicht gebraten, sondern nur glasiert. Fertig glasiertes Gemüse auf dem Teller anrichten. Als Soße einfach Sauerrahm salzen, alles verrühren und neben dem Gemüse anrichten. Lammrücken aus dem Ofen nehmen, halbieren und auf dem Gemüse anrichten. Fertig! Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN