

Fleisch

Wolle

Felle

seit über 70 Jahren...

Schäferei Brinkmann

Bittinger Haarweg 10
59469 Ense

Telefon: 02928 / 621
Telefax: 02928 / 839237

e-mail: mail@schaeferei-brinkmann.de

und vieles mehr...

Wir empfehlen:

Lammrücken mit Salbeikruste (für 4 Personen)

1-2 Knoblauchzehen

2 Schalotten

½ Bund Petersilie

1 Sträußchen Kerbel

1 Bund Salbei (od. 4 TL getrocknet)

2 Scheiben Kastenweißbrot

1,5 kg Lammrücken

Salz, weißer Pfeffer

1 EL Mehl

2 Eiweiß

125 g Butter

1 kleine Fenchelknolle

1 Bund Frühlingszwiebeln

100 g Sellerieknolle

Pernod zum Abschmecken

Knoblauch, Schalotten, Petersilie, Kerbel, Salbeiblätter und Weißbrot ohne Kruste fein hacken. Alles mischen.

Den Lammrücken an der Fettschicht rautenförmig einschneiden, salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.

In aufgeschlagenem Eiweiß und der Kräutermischung wenden.

Butter erhitzen, den Lammrücken ca. 10 Minuten bräunen.

Die Fenchelknolle würfeln, Frühlingszwiebeln und Sellerie zerkleinern und in den Bräter geben. Im vorgeheizten Ofen bei 225-250°C ca. 45-50 Minuten garen. Den Lamnbraten gelegentlich mit Bratenfond begießen. Braten warm stellen, Lammfond mit Wasser loskochen und passieren. Mit Pfeffer, Salz und Pernod abschmecken.

Beilagenempfehlung:

Fenchelgemüse, Kroketten

Guten Appetit!