



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Choquete vom 7. März 2013 – Tisch 3

Jakobsmuscheln auf Fenchelrahm

Lammnierstück in Kartoffelkruste

Moelleux au chocolat

Lammnierstück in Kartoffelkruste

Für 4 Personen

- 2 EL Paniermehl ungewürzt
- 2 Stk Lammnierstücke à ca. 200 g
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 3 Stk grosse Kartoffeln fest kochend, ca400g
- 4 Stk Petersilienzweig glatt

feines Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Sauce

- 1,5 dl Lammfond
- Rosmarin
- 50 g kalte Butterstücke
- feines Meersalz

Backofen auf 200 °C vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer gut würzen. Mit Paniermehl bestreuen. Petersilie grob hacken.

Kartoffeln schälen. An einem Küchenhobel in 2 mm feine, aber möglichst lange Streifen reiben. ***Es ist sehr wichtig, dass die Kartoffeln fein geschnitten werden, damit sie rasch gar und schön kross werden. Ist kein entsprechender Gemüsehobel vorhanden, Kartoffeln zuerst in feine Scheiben, dann in sehr feine Streifen schneiden.*** In ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Von den Kartoffeln zwei feine Kartoffelkühlein backen. Dazu in einer beschichteten Bratpfanne Öl erhitzen. Die Hälfte der Kartoffelstreifen darin austreuen. Nur auf einer Seite knusprig und goldbraun backen. Auf ein Backpapier gleiten lassen. Mit der Hälfte der Petersilie bestreuen. Das eine Fleischstück darauf legen und darin einrollen. Die Enden gut andrücken. Zweites Fleischstück auf dieselbe Weise einpacken.

Fleisch auf einen Gitterrost legen und darauf in den Ofen schieben. Eine Tropfschale darunter einschieben. Das Fleisch 12–15 Minuten rosa garen.

Lammfond mit dem Rosmarinzweig um die Hälfte einkochen lassen, Rosmarinzweig entfernen und kurz vorm Servieren die Butter in kleinen Stückchen unter Schwenken in die Sauce schmelzen lassen, so dass sie leicht gebunden wird. Mit Salz abschmecken.

Fertigstellung Lammnierstücke aus dem Ofen nehmen und sofort in jeweils 4 Stücke schneiden. Pro Person je 2 Stücke auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce umgiessen und servieren.