

## Lammrücken à la Lea Linster

### Zutaten für 8 Personen

1.2 kg	Lammrücken, ausgelöst	½ L	Kalbsfond
1,5 kg	Kartoffeln, festkochend	1 Zweig	Rosmarin
Erdnussöl		75 g	Butter, eiskalt
Salz, Pfeffer		Salz, Pfeffer	
Semmelbrösel			
2 BD	Petersilie, glatt		

### Zubereitung

- Den Lammrücken von Sehnen und überschüssigem Fett befreien.
- Kartoffeln schälen und auf der Rohkostscheibe grob raffeln.
- In einer beschichteten Pfanne (Durchmesser ähnlich, wie der Lammrücken lang ist) Erdnussöl erhitzen und einen Kartoffelpuffer von einer Seite backen.
- Die gebratene Seite des Puffers auf ein sauberes Küchentuch legen.
- Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in Semmelbrösel wenden. (Wenn der Lammrücken sehr dünn ist, lege ich zwei übereinander)
- Die Blätter von den Petersilienstengeln abzupfen und sehr fein hacken.
- Auf die ungebratene Seite des Kartoffelpuffers die gehackte Petersilie streuen.
- Den Lammrücken auflegen und mit dem Küchentuch einrollen. (Das geht einfacher und das Fett wird aufgesogen)
- Der Vorgang wird mit den restlichen Kartoffeln, Lammrücken und Petersilienblättern vollzogen.
- Den Backofen auf 250°C Ober/Unterhitze vorheizen und die eingewickelten Lammrücken auf den Rost legen. (Fettpfanne darunter stellen)
- 12 – 15 Minuten backen. (Kerntemperatur 55°C) Wer es roher mag sollte nur 10 Minuten garen.
- Inzwischen den Kalbsfond in einen Topf geben und mit dem Rosmarin bei großer Hitze auf die Hälfte einkochen.
- Den Rosmarin aus der Sauce fischen und diese mit den eiskalten Butterflöckchen montieren. **Nicht mehr kochen!!** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Lammrücken auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce am Platz angießen, damit die Kruste nicht weich wird.
- Gemüse garnitur variiert nach Saison und Aktualität und wird extra gereicht.