

Rücken vom Weidelamm im westfälischen Knochenschinken rosa gebraten  
 Dicke Bohnen mit Apfel & Kartoffel, Spätburgundersauce

Rezeptur für 4 Personen

Rücken vom Weidelamm im westfälischen Knochenschinken

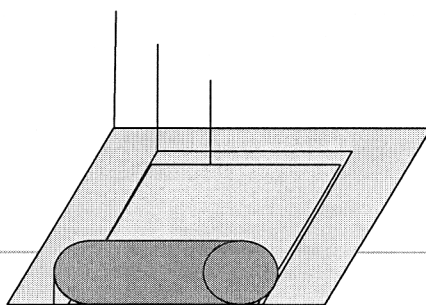
Menge	Zutaten	Zubereitung
1 8 - 10 Scheiben	Rückenstrang sauber pariert Knochenschinken	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lammrücken mit Salz &amp; Pfeffer würzen</li> <li>in Olivenöl mit Thymian von allen Seiten leicht anbraten und aus der Pfanne nehmen</li> </ul>
<u>Farce</u> 1	Pouardenbrust ohne Haut & Knochen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pouardenbrust fein würfeln, mit Salz &amp; Pfeffer abschmecken, glatten Petersilie zufügen und geringfügig anfrieren, damit die Masse beim mixen mit der Sahne nicht gerinnt</li> </ul>
1 kleines Bund 100 ml	Glatte Petersilie, geschnitten Sahne	<ul style="list-style-type: none"> <li>die Brust in die Moulinex geben und fein mixen, Sahne langsam zugeben und weiter vorsichtig mixen</li> </ul>
2 Zweige	Olivenöl zum anbraten Thymian Salz, Pfeffer aus der Mühle	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aluminiumfolie auf Länge des Lammrücken zurecht schneiden und darauf achten das die Folie links und rechts circa 5cm überstehen</li> <li>Breite der Folie sollte circa 20 cm sein</li> <li>den Schinken( breite 12 cm) in gleichmäßigen Abstand versetzt auf die Folie legen, genauso lang wie der Lammrücken, Pouardenfarce dünn auftragen</li> <li>Lammrücken straff zur Wurstform einrollen</li> <li>Im Ofen bei 130°C 15 Minuten garen und circa 45 Minuten bei 80°C ruhen lassen</li> </ul>

Skizze für Lammrücken

Alufolie

Schinkenscheiben

Pouardenfarce



Dicke Bohnen mit Apfel & Kartoffel

Menge	Zutaten	Zubereitung
120 g 100 g 100 g 60 g 2 Zweige	Dicke Bohnen, geschält & blanchiert Apfel, fein gewürfelt Kartoffel, geschält & fein gewürfelt, blanchiert Schalotten, geschält & fein gewürfelt Bohnenkraut, gezupft Olivenöl & etwas Butter zum anschwitzen Salz, Pfeffer aus der Mühle	<ul style="list-style-type: none"> <li>die gewürfelten Schalotten zusammen mit dem Bohnenkraut anschwitzen</li> <li>Bohnen, Kartoffeln und Äpfel dazugeben</li> <li>3 Minuten circa anschwitzen &amp; abschmecken</li> <li>Tipp: kurz vor dem Anrichten die Beilage zubereiten</li> </ul>

## Spätburgundersauce

Menge	Zutaten	Zubereitung
2 40 g 2 g 2 g 3 Zweige 150 ml 400 ml	Schalotten, gewürfelt Butter Schwarzer Pfeffer aus der Mühle Pimentkörner Thymian Fruchtiger, dichtroter Spätburgunder Lammjus Speisestärke 50 g Butter Salz zum abschmecken	<ul style="list-style-type: none"><li>• die gewürfelten Schalotten in Butter anschwitzen</li><li>• Pfeffer, gemörserten Piment, Thymian dazugeben</li><li>• mit Spätburgunder ablöschen und reduzieren</li><li>• mit Lammjus auffüllen, wieder reduzieren und leicht mit Butter und etwas Stärke binden</li><li>• etwas köcheln lassen, mit Salz nachschmecken</li><li>• durch ein feines Sieb passieren</li></ul>