



Lammracks mit Chicorée Saltimbocca

Zutaten:

2 Lammrücken
2 Chicorée
4 Scheiben Parmaschinken
4 Scheiben Toastbrot
Butter
Frischkäse
Knoblauch
Zucker
Salz, Pfeffer
Kräuter
Chiliflakes



Zubereitung:

Heizen Sie den Ofen auf 230°C vor.

Erhitzen Sie Butter in einer feuerfesten Pfanne. Schneiden Sie das Fett auf Ihrem Lammrücken ein. Salzen Sie die Lammrücken und braten Sie sie auf der Fettseite scharf an. Geben Sie etwas Rosmarin und eine Knoblauchzehe mit in die Pfanne. Warten Sie mit dem Wenden der Lammrücken bis Sie richtig schön braun und gut ausgebraten sind.

Nehmen Sie die Toastscheiben, entfernen Sie die Kruste. Schneiden Sie den restlichen Toast klein und reiben Sie ihn anschließend mit den Händen in eine Schüssel. Geben Sie Salz und Pfeffer dazu. Hacken Sie einen Kräutermix Ihrer Wahl klein (Rainer hat Thymian, Rosmarin und Salbei verwendet). Geben Sie die Kräuter in die Schüssel zum Toast und vermengen Sie alles gut.

Wenn der Lammrücken ausgebraten ist, drehen Sie ihn um und legen Sie die Toastbrösel auf die ausgebratene Fettseite. Geben Sie ein paar Stücke Butter auf die Toastbrösel. Reduzieren Sie den Ofen auf 200°C und stellen Sie die Pfanne etwa 9-12 Minuten hinein.

Viertel- oder dritteln Sie den Chicorée. Entfernen Sie unbedingt den Strunk, sonst wird der Chicorée zu bitter. Erhitzen Sie ordentlich Butter in einer Pfanne und braten Sie den Chicorée darin an. Geben Sie anständig Zucker dazu, damit der Chicorée nicht zu bitter wird. Passen Sie auf, dass der Zucker nicht verbrennt. Mit viel Butter können Sie das besser kontrollieren.

Bestreichen Sie die Scheiben Parmaschinken mit Frischkäse und belegen Sie sie mit Salbeiblättern, würzen Sie mit etwa Salz und Pfeffer. Wickeln Sie die Chicorée darin ein und geben Sie sie in den letzten 5 Minuten Garzeit der Lammrücken mit in den Ofen. Wenn alles durchgegart ist können Sie servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.