

Lammrücken mit Käsekruste

"Nordisch", Sylvester 02/03 in Burhave

ZUTATEN für 6 Personen

1,8 kg Lammrücken
Salz, Pfeffer
150 g Bacon
1 Bund Suppengemüse
2 Zwiebeln
2 EL Öl
¼ l Rotwein
3/8 l Brühe
3 EL Crème fraîche
3 EL Soßenbinder

Für die Kruste:

1 Bund Petersilie
3 Zweige Rosmarin
100 g Blauschimmelkäse
5 EL Paniermehl
Saft von 1 Zitrone
1 Eiweiß



ZUBEREITUNG

1. Lammrücken waschen, tropfentupfen. An beiden Seiten am Knochen entlang einschneiden. Würzen. Mit Bacon belegen.
2. Suppengemüse putzen, waschen, würfeln. Zwiebeln abziehen, achteln. Fettfangschale mit Öl bepinseln. Lammrücken, Gemüse und Zwiebeln darauf geben. Bei 200°C ca. 50 Minuten braten. Zwischendurch Rotwein und Brühe angießen.
3. Für die Kruste die Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken. Restliche Zutaten zugeben und alles verrühren.
4. Bacon vom Fleisch nehmen, Masse darauf streichen und bei 200°C ca. 10 Minuten bräunen. Braten herausnehmen. Fond durch ein Sieb gießen. Crème fraîche zugeben, binden und abschmecken.
5. Dazu Krokette servieren. Wir haben dazu Stangenbrot und Feldsalat gegessen.