

Lammrücken im Ofen

Selle d'agneau entière au four



Zutaten für ca. 6 Personen:

1 Lammrücken im Ganzen (Bei einem vertrauenswürdigen Metzger vorbestellen)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Knoblauch

Olivenöl

400 ml Lammfond

1-2 Gemüsezwiebeln

3-4 Karotten

1 Lauch

6-8 kleinere Tomaten

1. Am Vortag: Lammrücken schräg einschneiden, gut salzen und pfeffern, mit Olivenöl einreiben, mit Knoblauchscheiben, Rosmarinnadeln und Thymianzweigen belegen. Im Kühlschrank marinieren.

2. Lammrücken Zimmertemperatur annehmen lassen. Ofen auf 160° vorheizen.

3. Lammrücken in Edelstahlreine geben und in den Ofen schieben. Lammrücken insgesamt 2,5 -3 Stunden braten. Die Bratdauer hängt aber sehr von der Größe und der Art des Schnittes ab, kann deshalb nur ein Anhaltswert sein.

4. Immer wieder mit Lammfond bzw. dem eigenen Fett begießen.

5. Nach einer Stunde grob gewürfelte Gemüsezwiebel, Lauch und Karotten zugeben, nach zwei Stunden die etwas eingeschnittenen Tomaten.

6. Anrichten: Am Tisch für die Gäste aufschneiden. Teller vorwärmen.

Hinweise:

Beilagenempfehlung sind Pellkartoffeln oder Thymiankartoffeln, alternativ Kartoffelgratin. Weiterhin feine junge Keniabohnen oder Zuckerschoten.

Ein Lammrücken, wie abgebildet, reicht trotz seiner Größe nur für ca. 6 Personen als Hauptgang in einem mehrgängigen Menü.

Herauslösen und essen kann man praktisch nur den Kotelettstrang und die Filets.

Ein edles, aber auch sehr teures Gericht.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 12.01.2024