

Das Lammmenü vom Schlosshotel Liebenstein

Lammrücken im Flädle mit Frühlingszwiebeln

600g Lammrückenfilets werden in 4 gleiche Stücke geschnitten und scharf von allen Seiten **kurz** angebraten. dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen, auf die Seite stellen

Duxelles für den Lammrücken

20 g Olivenöl	erhitzen
500g Zwiebeln	feinschneiden
3 Knoblauchzehen	feinschneiden
	beides zum Öl und ebenfalls anschwitzen
500 g Pilze	schneiden und dazugeben
	Zwiebeln , Knoblauch und Champignons dürfen auch braun werden. Dann abkühlen lassen.
20 g Petersilie	
10 g Schnittlauch	
3 g Rosmarin	
3 g Thymian	diese Kräutermischung unterheben
5 g Salbei	dazugeben
5 g Basilikum	dazugeben
10 g Rosa Pfeffer	dazugeben

Zu guter letzt das Ganze abschmecken mit Salz und Pfeffer

Flädleteig

250g Milch	
125g Mehl	miteinander verrühren, so das keine Klumpen entstehen. Die Masse 20 Min ruhen lassen.
1 Vollei	
10g Oel	zugeben, und verrühren.
Salz	
Pfeffer	
Muskat	würzen

FERTIGSTELLUNG

Die Flädle werden bei schwacher Hitze in der Pfanne (18cm Durchmesser) ausgebacken und auf der Arbeitsplatte ausgebreitet.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen

Sie streichen die Duxelles ca. einen halben cm dick auf die Flädle. Bitte achten sie darauf, das die Duxelles so verteilt wird das das Lammrückenfilet rund herum mit Duxelles bedeckt wird. Sie legen das gewürzte Lammfleisch nun auf die gestrichene Duxelles und schlagen das mit den Flädle ein. Diese legen Sie nun auf ein Blech und schieben das Blech mit dem Lamm im Flädle in den vorgeheizten Backofen. Nach 5 min. regeln sie den Ofen auf 140°C und lassen den Lammrücken weiter 12 min im Ofen. Dann herausnehmen und 1 min ruhen lassen. Anschließend aufschneiden und auf den Teller anrichten. Als Beilage empfehlen wir Frühlingszwiebelngemüse.

**Wir wünschen ihnen viel Spaß und Erfolg bei der Zubereitung.
*Guten Appetit !***