



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 2 Personen

.....

Verfasst von: Michael Goiginger

.....

Zutaten

Lammschnitzerl

.....

200 G Lammschale

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

Knoblauch

.....

Rosmarin

.....

Mehl zum Panieren

.....

Eier zum Panieren

.....

Semmelbrösel zum Panieren

.....

Fett zum Ausbacken

.....

Lammrückengeschnetzeltes mit Sauce

.....

200 G Lammrücken

.....

Lammknochen und Fleischabschnitte für den Jus

.....

Speck

.....

Karotten

.....

Sellerie

.....

Lauch

.....

Rosmarin

.....

Knoblauch

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

Zucker

.....

Rotwein

.....

Mehl

.....

Rosmarinkartoffeln und Nudeln

.....

300 G Kartoffeln

.....

Rosmarin

.....

Thymian

Knoblauch

Salz

Olivenöl

160 G Nudeln nach Wahl

Butter

Zubereitung

Lammschnitzel

1. Schalenteil schön zuputzen und in Schnitzel schneiden.
2. Schnitzel mit Rosmarin, Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.
3. In Mehl, Ei, und Semmelbrösel panieren und in einer Pfanne mit Fett bei 180°C goldbraun ausbacken.

Lammrückengeschnetzeltes mit Sauce

1. Jus am Vortag aus Knochen und Fleischabschnitten ansetzen.
2. Karotten, Sellerie, Lauch und Gewürze mitkochen lassen.
3. Jus am nächsten Tag mit Rosmarin, Salz, Zucker, Knoblauch abschmecken und mit einer Rotwein/Mehl Mischung eindicken.
4. Rücken schön zuputzen und in Scheiben schneiden.
5. Scheiben mit Rosmarin, Knoblauch, Salz, Pfeffer würzen.
6. Fleisch in einer Pfanne scharf anbraten.
7. Speck und Lauch mitrösten und mit der fertigen Soße ablöschen.

Rosmarinkartoffeln und Nudeln

1. Kartoffeln in Spalten schneiden, mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Salz und Olivenöl marinieren.

2. Auf ein Blech geben und bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten im Ofen goldig braten lassen.
3. Nudeln in Salzwasser kochen und in Butter mit Salz schwenken.

Rezept zum [Genusstagebuch #65](#)