

Lammhüft mit Bärlauch im Blätterteig



Zutaten für 6 Personen:

- 6 Lammhüfte
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwas Bratbutter
- 2 Frühlingszwiebeln
- 30 g Butter
- 400 g Kalbsbrät
- 0,5 dl Halbrahm
- 6-8 fein geschnittene Bärlauchblätter
- 400 g Blätterteig
- etwas Mehl zum Auswallen
- 1 Ei leicht verquirlt, mit etwas Wasser verdünnt, zum Bepinseln

Zubereitung:

Ofen auf 220°C vorheizen.

Lammrückenfilets würzen.

In Bratbutter allseitig kurz anbraten. Herausnehmen, abkühlen lassen.

Für die Füllung die Frühlingszwiebeln waschen, trocknen und mit dem grünen Stiel in feine Scheiben schneiden.

In Butter andämpfen und etwas abkühlen lassen.

Brät und Rahm verrühren.

Zwiebeln und Bärlauch darunter mischen.

Den Blätterteig auf wenig Mehl 2 mm dick auswallen und in 6 gleich grosse Quadrate schneiden.

Je etwas Füllung in der Grösse der Hüfte in der Teigmitte ausstreichen und eine Hüft darauf legen, mit der restlichen Füllung bestreichen.

Teigränder mit Eiweiss bepinseln.

Die Teigränder nach oben schlagen und festdrücken.

Die Hüfte im Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Teig mit Eigelb bepinseln.

Im unteren Drittel des Ofens 20 Minuten goldbraun backen und sofort servieren.

Die Lammhüfte können am Vortag angebraten, mit der Füllung in den Teig gewickelt werden.

Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Kurz vor dem Backen mit Eigelb bepinseln und 3-5 Minuten länger backen.