

# Lammrückenfilet mit Glarner-Schabziger-Kruste auf gebratenen Zucchettis



Zutaten für 10 Personen:

10 Lammrückenfilet à ca. 200g  
100 g Bratbutter

Kruste:

etwas Olivenöl  
2 gehackte Knoblauchzehen  
1 EL grobkörniger Senf  
1 cm fein geriebener Ingwer  
100 g Paniermehl  
1 Glarner Schabzigerstöckli mit Kräuter à ca. 100 g  
Salz, Pfeffer

gebratene Zucchetti:

1,5 kg mittelgrosse Zucchetti  
1 dl Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Kräuter

## Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Lammrückenfilets waschen, trockentupfen und würzen.  
In der Bratbutter heiss anbraten und noch blutig beiseite stellen.

Glarner Schabzigerstöckli fein reiben.  
Den Knoblauch im Olivenöl andämpfen, die restlichen Zutaten der Kruste zugeben leicht erhitzen und abschmecken.

Die Lammrückenfilets auf ein Blech legen und mit der Kräuterkruste belegen. Diese im Ofen ca. 10 Minuten überbacken.

Zucchetti in lange, etwa ½ cm dicke Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und im Olivenöl beidseitig goldgelb braten.

Auf die Teller anrichten und mit dem überbackenen Lammrückenfilet servieren.