

Überbackene Lammrückenfilets mit Pilzkruste



Zutaten für 10 Portionen:

2 kg Lammrückenfilets
etwas Bratbutter
Salz, Pfeffer

Belag:

1 grosse Zwiebel fein gehackt
3 gehackte Knoblauchzehen
500 g grob gehackte frische Pilze (je nach Saison)
200 g feingewürfelte, geräucherter Kochspeck
1 Bund Petersilie feingehackt
2 dl Marsala
Salz, Pfeffer
etwas gehackter Thymian
100g Paniermehl
2 Eigelb
1 dl Rahm

Zubereitung:

Die Lammstücke würzen,
Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen und die Rückenfiletstücke beidseitig kurz anbraten.
Vom Feuer nehmen und in eine feuerfeste Schale legen.

Belag für die Kruste:

Speck, Zwiebel in derselben Pfanne anbraten,
die Pilze mitdämpfen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist.
Den Knoblauch, Thymian und Petersilie begeben.
Den Marsala dazu giessen.
Die Hitze reduzieren, die Flüssigkeit vollständig einköcheln,
etwas abkühlen, das Paniermehl und die Eigelbe unterheben und die Masse abschmecken.

Die Masse gleichmassig auf den Lammrückenfilets verteilen.

Den Ofen auf 200°C Oberhitze vorheizen.
Die Lammrückenfilets ca. 10 Minuten braun überbacken.
Sie müssen im Innern noch leicht rosé sein.