

Karreebratl vom heimischen Lamm mit Basilikum-Gnudi

Ein Rezept von Josef Trippolt, Restaurant Trippolt Zum Bären

Zutaten Lamm für 4 Personen

800 g Lammrücken, ausgelöst, entsehnt

Salz, Pfeffer

2 EL Öl zum Braten

1 Knoblauchzehe

Etwas gerebelter Thymian

Zubereitung Lamm

Für das Karreebratl den ausgelösten Lammrücken portionieren und mit Salz, Pfeffer und dem frischen Thymian würzen. Das Fleisch beidseitig zusammen mit dem Knoblauch knusprig anbraten. Bei 180 Grad ca. 6 Minuten im vorgeheizten Rohr fertigbaren.

Zutaten Gnudi

300 g Topfen, lose

150 g passierte Erdäpfel, kalt

3 EL Parmesan

50 g handwarme Butter

80 – 90 g Mehl

1 Ei, Salz, Muskat

Mehl zum Schwenken

Basilikum-Pesto

Zubereitung Gnudi

Für die Gnudi den Topfen, passierte Erdäpfel, Parmesan, Butter, Mehl und Ei in eine Schüssel geben, mit Salz und Muskat würzen und zu einem festen Teig vermischen. Mit den Händen zu ovalen Nockerln formen und in Mehl schwenken. Kühl stellen. Die Gnudi vorsichtig in reichlich siedendes Salzwasser legen und ca. 4 Minuten leicht köcheln lassen.

Fertigstellen

Lammrücken und Gnudi zusammen mit Basilikum-Pesto und knackigem Gemüse anrichten.