

Aufgetischt

Montag, 15. August 2016

Gebackenes Lammhirn auf Erdäpfel-Vogerlsalat



Zutaten für 4 Portionen:

500 g Lammhirn (geputzt)
1/2 l Rindsuppe
Wurzelgemüse
Mehl
Eier
Brösel zum Panieren
Erdäpfel-Vogerlsalat
Kräuter nach Belieben
Rapsöl
Salz
Pfeffer
Erdäpfel-Vogerlsalat

Das Lammhirn in der Rindsuppe mit dem Wurzelwerk pochieren.

Danach das Hirn von Fett und Haut befreien, mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Kräutern würzen, in Mehl, Ei und Bröseln panieren und in Rapsöl frittieren. Das fertige Lammhirn herausheben, abtropfen lassen und mit Erdäpfel-Vogerlsalat anrichten.