„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker

Biolammrücken mit Zucchini im Blätterteig

Koch: Christian Göttfried

Zutaten
(4 Personen)

Für das Lamm im Blätterteig

- 1 Lammrücken
- 1 Zucchini
- 1 Melanzani
- Olivenöl zum Anbraten
- grobes Meersalz
- Pfeffer
- 2 Rosmarinzweige
- 1 Pkg. Blätterteig
- 2 EL Tomatensauce (stückig)
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Ei zum Bestreichen

Für die Sauce

- 1 Dose Tomatensauce (stückig)
- Cayennepfeffer
- 1 EL Kristallzucker
- Olivenöl

- Salz

Für die Garnitur

- Rosmarinzweige

Zubereitung

1. Zuerst die Zucchini und die Melanzani in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, diese in einer Pfanne in etwas Olivenöl leicht bräunen, anschließend herausnehmen und mit Meersalz bestreuen.

2. Dann den ausgelösten Lammrücken in der Mitte in zwei gleich große Stücke teilen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten, gemeinsam mit zwei Rosmarinzweigen, im Bratrückstand anbraten, damit sich die Poren schließen und das Fleisch später im Blätterteig keine Flüssigkeit mehr verliert.

3. Den Blätterteig ebenfalls in der Mitte teilen und einen Teil davon mit den Zucchini-Scheiben belegen – etwa 3 cm vom Rand aussparen. Dann eine Schicht Tomatensauce darauf verteilen und einen Esslöffel voll Semmelbrösel darauf streuen. Nun die Melanzani darauf schichten und zum Schluss eines der beiden Lammrücken-Stücke mittig daraufsetzen.

4. Den belegten Blätterteig einrollen und die Enden auf allen Seiten gut andrücken, dass die Rolle keine Löcher hat. Die Rolle dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit verquirltem Ei bestreichen.

5. Den Vorgang mit dem zweiten Stück Blätterteig und den Zutaten wiederholen und die beiden Rollen danach bei 200° C Heißluft etwa 12 Minuten im Rohr backen.

6. Für die Sauce die restliche Tomatensauce mit etwas Olivenöl in einen Topf geben, mit Kristallzucker, Salz und Cayennepfeffer würzen, alles gut verrühren und erhitzen.

7. Zum Schluss die Blätterteigrollen aus dem Rohr nehmen, kurz durchziehen lassen und aufschneiden. Eine dicke Scheibe mittig auf einem flachen Teller anrichten, etwas Tomatensauce rundherum beigeben und mit einem Rosmarinzweig garnieren.