

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

Fotocredit: Simeon Baker



Lammröllchen mit Schinkenspeck und Salbei auf Frühlingsgemüsegröstl mit violetter Kartoffel

Koch: Jürgen Perlinger

Zutaten

(4 Personen)

Für die Lammröllchen

- 600 g Lammrücken (ausgelöst)
- 8 dünne Scheiben Kärntner Schinkenspeck
- 8 Blätter Salbei
- 4 EL gehackte Petersilie
- 40 g Parmesan (gerieben)
- 2 EL Butterschmalz zum Anbraten
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce

- ein Schuss Balsamicoessig
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 200 ml Lammfond
- 2 EL kalte Butterwürfel
- Salz

Für das Frühlingsgemüsegröstl

- 400 g violette Kartoffeln
- 2 Jungzwiebeln
- 4 Stangen Spargel (weiß und grün)

Quelle: ORF extra

- 2 rote Zwiebeln
- 8 Radieschen
- 100 g Zuckerschoten
- Butterschmalz zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- Korianderkörner aus der Mühle

Für die Garnitur

- Erbsenkresse

Zubereitung

- 1.** Für die Lammröllchen die Lammrücken der Länge nach einschneiden und dünn plattieren. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem in feine Streifen geschnittenen Salbei und der gehackten Petersilie belegen und zum Schluss mit Parmesan bestreuen.
- 2.** Nun der Länge nach sehr eng einrollen und mit dem Schinkenspeck umwickeln. Die Röllchen in etwas Butterschmalz auf allen Seiten gleichmäßig anbraten, aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Rohr bei 120° C Umluft etwa 10-12 Minuten garziehen lassen.
- 3.** Währenddessen für die Sauce den Bratensatz mit dem Balsamicoessig, dem Rotwein und dem Portwein ablöschen, mit dem Lammfond aufgießen und um die Hälfte reduzieren lassen. Danach mit kalten Butterwürfeln binden und mit etwas Salz abschmecken.
- 4.** Für das Frühlingsgemüsegröstl die violetten Kartoffeln mit der Schale in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese in etwas Butterschmalz langsam goldgelb durchbraten lassen und salzen.
- 5.** In einer zweiten Pfanne zuerst den weißen (geschälten) und den grünen Spargel – beide in dünne Ringe geschnitten – und die halbierten Zuckerschoten in Butterschmalz langsam anbraten. Wenn der Spargel noch etwas bissfest ist, das restliche, in Ringe oder Würfel geschnittene, Gemüse (Zwiebeln, Jungzwiebeln, Radieschen) dazugeben und noch etwa 2 Minuten fertigbraten.
- 6.** Nun die Kartoffelscheiben mit dem Gemüse vermengen, nochmal in der Pfanne durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Koriander aus der Mühle würzen.
- 7.** Zum Schluss die Lammröllchen in 3 cm dicke Scheiben schneiden und je 3 Scheiben davon auf dem Frühlingsgemüsegröstl auf einem flachen Teller anrichten, die reduzierte Sauce angießen und mit frischer Erbsenkresse garnieren.

Quelle: ORF extra