



Gefülltes Rückenfilet vom Rhön-Lamm

Author des Rezepts:

Keine Beschreibung vorhanden



Rezept Zutatenliste

Lammrückenfilet 1.500 g

Putenfleisch 300 g

Flüssige Sahne 0,2 l

Zwiebeln 30 g

Thymian

Rosmarin

Petersilie 1 Bund

Salz, Pfeffer

Alufolie

Lammfond 0,6 l



Zubereitungsanweisung

Vorbereitung:

□

Das Putenfleisch in feine Würfel schneiden, salzen und kurze Zeit in den Kühlschrank stellen. Das Lammrückenfilet parieren und er Länge nach einen Schmetterlingsschnitt durchführen. Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken.

□

□

Zubereitung:

□

Mit dem Putenfleisch und der Sahne eine □ Farce herstellen zum Schluß die Kräuter einarbeiten. Das Rückenfilet flachklopfen, auf die Silberfolie legen, würzen und mit der Putenfarce 1 cm dick bestreichen. Das bestrichene Rückenfilet fest mit der Silberfolie einrollen und auf beiden Seiten wie eine Wurst zusammendrehen. In einer Bratpfanne im Ofen ca. 20 Minuten bei 160 ° Grad garen. Etwa 10 Minuten in der Folie bei 50 ° C ruhen lassen. Das Rückenfilet aus der Folie nehmen und portionieren und mit der Lammsoße umgießen.

□

□

Beilagenempfehlung : □ gedünsteter Bleichsellerie mit feinen Karottenwürfeln Maccairekartoffeln.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden



Gefülltes Rückenfilet vom Rhön-Lamm

<http://www.schlemmer-carree.de>

Zubereitungszeit	50 Min	Portion	3 Personen	Schwierigkeit	ganz einfach
------------------	--------	---------	------------	---------------	--------------