

# Lamm-Rücken mit Rotwein-Soße und Zucchini-Reibekuchen

## Für 2 Personen

400 g Lammrücken, ausgelöst	1 Zucchini	5 Knoblauchzehen
300 g Gerstenflocken	4 Eier	2 Zweige Thymian
1 EL Crème-fraîche	250 ml Rotwein	250 ml Lammfond
Olivenöl	10 g schwarze Pfefferkörner	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Zucchini putzen, von den Enden befreien und raspeln. Drei Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. Die Eier aufschlagen und zu den Zucchini geben. Die Zucchini, die Eier, den fein geschnittenen Knoblauch und die Gerstenflocken miteinander vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchini-Masse zu Röstis formen und darin ausbacken. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen und durch die Knoblauchpresse geben. Die Pfefferkörner zerstoßen. Den Thymian zupfen und fein hacken. Den Lammrücken waschen, trocken tupfen und mit dem Knoblauch, dem Pfeffer, Salz und dem Thymian einreiben. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lammrücken darin von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze braten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Crème-fraîche, den restlichen Rotwein und den Lammfond in den Bratenrückstand einrühren. Die Zucchini-Reibekuchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Lammrücken mit der Rotweinsoße und den Zucchini-Reibekuchen auf Tellern anrichten und servieren.

Karl Winter am 18. Oktober 2010