

Saltimbocca vom Lamm-Rücken auf Kartoffel-Käse-Creme

Für zwei Personen

300 g Lammrücken	4 Scheiben Prosciutto	50 g Sardellen
2 Tomaten	4 Kartoffeln, mehlig	1 Zehe Knoblauch
50 g Pinienkerne	3 Zweige glatte Petersilie	3 Zweige Minze
3 essbare Blüten	4 Salbeiblätter	1 Muskatnuss
2 unbehandelte Limetten	100 g Bergkäse	4 EL Crème-fraîche
3 EL Senf	50 g Paniermehl	125 ml Milch
125 ml Weißwein	Kalte Butter, Mehl	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Lammrücken waschen, trocken tupfen und in vier Stücke schneiden. Anschließend mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit jeweils einem Salbeiblatt belegen und mit je einer Scheibe Prosciutto umwickeln. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Zur Seite stellen und ruhen lassen. Von den Tomaten Deckel abschneiden und mit einem Teelöffel die Kerne entfernen. Mit der Schnittseite nach unten abtropfen lassen. Etwas von den Kernen und dem Saft für die Füllung aufbewahren. In einer Schüssel das Paniermehl mit etwas Tomatensaft mischen. Einige Blätter Minze und Petersilie zupfen und hacken. Diese unter das Paniermehl geben, etwa drei Esslöffel Pinienkerne und ein nach Geschmack gehackte Sardellen hinzugeben. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten mit der Masse füllen und in einer Auflaufform für circa 20 Minuten bei 180 Grad backen, bis die Füllung goldbraun ist. Die Limetten in sehr feine Scheiben schneiden und im Bratensatz anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit dem Weißwein und etwas Wasser aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Butter binden. Die Kartoffeln waschen, schälen, gar kochen und pressen. Die Milch aufkochen und die gepressten Kartoffeln einrühren. Den Bergkäse reiben. Die Crème-fraîche und den Bergkäse unterrühren. Die Crème mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Lamm-Saltimbocca mit der Soße, der Kartoffel-Käse-Crème und den gratinierten Tomaten zusammen auf einem Teller anrichten. Die essbaren Blüten als Garnitur verwenden.

Nadiya Orel am 08. November 2012