

Crêpes mit rosa gebratenem Lamm, Zwiebel-Minz-Marmelade

Für zwei Personen

Für das Lammfilet:

4 Lammfilets à 80 g
100 ml Lammfond
schwarzer Pfeffer

2 Knoblauchzehen 1 Zweig Rosmarin
Rapsöl Salz

Für den Crêpe:

60 g Mehl
15 g weiche Butter

125 ml Milch 1 Ei
1 Prise Salz 1 Prise Zucker

Für die Zwiebel-Minz-Marmelade:

350 g rote Zwiebeln
30 ml Olivenöl
1 Lorbeerblatt
Salz

50 g Zucker 150 ml Rotwein (Amselkeller)
50 ml Apfelessig 2 Nelken
 $\frac{1}{2}$ Zitrone 2 Zweige Minze
schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Aus dem Mehl, Milch, je einer Prise Salz und Zucker und der weichen Butter einen Teig herstellen und quellen lassen.

Den Zucker karamellisieren, vorsichtig den Rotwein angießen und reduzieren lassen.

In der Zwischenzeit die roten Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Mit dem Rosmarin, den Nelken und dem Lorbeerblatt der Schale einer halben Zitrone und der Hälfte des Olivenöls stark köcheln lassen.

Löffelweise den Apfelessig zugeben, Bei milder Hitze weitere sieben Minuten dünsten.

Kräftig salzen und die Nelken und das Lorbeerblatt entfernen und warm halten.

Die Lammfilets waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern, mit den ungeschälten Knoblauch und dem Rosmarin rundherum braten. Anschließend herausnehmen und warm halten.

Den Bratensaft mit dem Lammfond aufgießen reduzieren lassen.

Das Ei unter den Crêpe-Teig rühren und vier kleine Crêpes abbacken.

Die Crêpes mit rosa gebratenem Lamm und Zwiebel-Minz-Marmelade und der Lammreduktion auf Tellern anrichten.

Petra Berscheid am 02. März 2015