

# 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  
Rapsöl

1 Zweig Rosmarin  
Salz

## Für den Crêpe:

60 g Mehl  
15 g weiche Butter

125 ml Milch  
1 Prise Salz

1 Ei  
1 Prise Zucker

## Für die Zwiebel-Minz-Marmelade:

350 g rote Zwiebeln  
30 ml Olivenöl  
1 Lorbeerblatt  
Salz

50 g Zucker  
50 ml Apfelessig  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone  
schwarzer Pfeffer

150 ml Rotwein (Amselkeller)  
2 Nelken  
2 Zweige Minze

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