

Lamm-Rücken im Tramezzini-Mantel, Madeira-Reduktion

Für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachse, à 150 g	200 g Kalbsschnitzel	4 Sch. Tramezzino Weißbrot
100 g Parmaschinken	1 Knoblauchzehe	1 Ei
200 ml Sahne	Butterschmalz	2 Zweige Rosmarin
Muskatnuss	Salz	Pfeffer
5 Eiswürfel		

Für die Möhren:

200 g Babymöhren, mit Grün	1 Vanilleschote	100 g brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Reduktion:

2 rote Zwiebeln	100 g kalte Butter	3 EL Sherry
200 ml Madeira	$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark	200 ml Kalbsfond
2 Zweige Rosmarin	1 Lorbeerblatt	2 EL Mehl
1 Prise brauner Zucker	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Lamm:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsschnitzel fein Würfeln und ins Gefrierfach geben.

Tramezzinischeiben überlappend auslegen und mit feuchtem Küchentuch bedecken.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lammlachse in Butterschmalz, Knoblauch und Rosmarin von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 50 Grad weiter garen.

Ei trennen und Kalbswürfel mit fünf Eiswürfeln, Sahne, Eiweiß und Salz und Pfeffer zu einer feinen Farce mixen und kaltstellen.

Lammlachs mit Schinken umwickeln, Farce auf Tramezzinischeiben streichen, Fleisch darauflegen und einwickeln. In Butterschmalz goldbraun braten.

Für die Möhren:

Möhren schälen, einen kleinen Rest vom Möhrengrün stehen lassen und blanchieren. Vanille halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen, braunen Zucker schmelzen und die Vanilleschote dazugeben. Möhren darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Reduktion:

Für die Sauce Tomatenmark in einer Pfanne rösten. Zwiebeln abziehen, fein würfeln, salzen und mit Rosmarin und Lorbeer in Butterschmalz andünsten, mit Mehl bestäuben. Mit Madeira ablöschen, reduzieren lassen und den Kalbsfond angießen. Bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Butter und Sherry abschmecken.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Jan Kapfer am 11. November 2021