

Tramezzini vom Eifel-Lamm mit Zwiebel-Marmelade, Salat

Für zwei Personen

Für die Marmelade:

2 rote Zwiebeln	50 g Zucker	50 ml roter Portwein
100 ml Rotwein	2 EL Himbeeressig	150 ml Gemüsefond
1 Lorbeerblatt	Salz	

Für die Tramezzini:

4 Lammfilets à 100 g	100 g eisgekühltes Putenfleisch	4 Scheiben Tramezzinibrot
100 ml Sahne	Muskat	Salz, Pfeffer

Für den Bauernsalat:

1 Tomate	1 rote Paprikaschote	1 orangef. Paprikaschoten
1 Gurke	50 g grüne Bohnen	1 rote Zwiebel
½ Knoblauchzehe	25 g Fetakäse	25 ml Rotweinessig
50 ml Sonnenblumenöl	25 ml Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Marmelade:

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Zwiebelwürfel dazugeben.

Mit Portwein, Rotwein und Himbeeressig ablöschen. Gemüsefond, Lorbeer und 1 Prise Salz dazugeben. Die Zwiebel etwa eine halbe Stunde weich garen, bis der Sud fast vollständig eingekocht ist.

Anschließend den Lorbeer aus der Marmelade entfernen und die Zwiebeln abkühlen lassen.

Für die Tramezzini vom Lamm:

Die Lammfilets putzen, würzen und kurz von allen Seiten anbraten.

Putenfleisch würfeln, salzen und anschließend mit der Sahne und den Kräutern kuttern (funktioniert gut in einem kleinen Haushaltsmischer).

Die Farce durch ein Sieb streichen und gleichmäßig auf den dünn geschnittenen Tramezzini aufstreichen.

Lammfilets darauf geben und einrollen. Die fertigen Rollen anschließend zur Formgebung und zur Stabilität kurz in Alufolie ein- und wieder ausrollen. Die Lammrollen 2 Minuten bei 180 Grad frittieren oder gleichmäßig anbraten und 4-7 weitere Minuten im Ofen bei 150 Grad Umluft garen. Zum Servieren schräg anschneiden.

Für den Bauernsalat:

Das Gemüse waschen. Tomate achteln und den Stielansatz entfernen.

Paprika halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in Rauten schneiden.

Gurke schälen und in Würfel schneiden. Bohnen putzen, halbieren, in kochendem Salzwasser garen und in Eiswasser abschrecken. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Fetakäse würfeln, mit dem Gemüse mischen und mit Knoblauch, Essig und Sonnenblumen- und Olivenöl mischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Bauernsalat auf Teller oder Schüsseln verteilen und mit dem Tramezzini servieren. Die Zwiebelmarmelade dazu reichen. kuechenschlacht.zdf.de

Nelson Müller am 19. März 2021