

# Lamm im Tramezzini-Mantel mit Fenchel-Zucchini-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für die Farce:

80 g Hühnchenbrust, enthäutet	$\frac{1}{4}$ TL scharfer Senf	80 g eiskalte Sahne
1 bis 2 EL gemischte Kräuter	1 Zitrone, Abrieb	Muskatnuss
Mildes Chilusalz	Salz	Pfeffer

### Für das Lamm:

2 Lammlachse à 100 g	2-3 Sch. Toast ohne Rinde	Öl
----------------------	---------------------------	----

### Für das Gemüse:

1 kleine Fenchelknolle	1 kleine rote Paprikaschote	1 grüne Zucchini
1 EL Butter	100 ml Gemüsefond	einige Tropfen Anislikör
mildes Chilusalz	Salz	Pfeffer

### Für die Tomatensauce:

200 g pürierte Tomaten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Msp. Ingwer
1 Zweig Rosmarin	50 ml Gemüsefond	2-3 EL mildes Olivenöl
1 Prise Zucker	Zimtrinde	mildes Chilusalz
Pfeffer		

### Für die Farce:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf die mittlere Schiene ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben.

Für die Farce die Hühnchenbrust trocken tupfen, in Würfel schneiden, salzen und im Tiefkühlfach 5 Minuten anfrieren lassen.

Hühnchenfleisch mit dem Senf in den Blitzhacker geben und die Sahne nach und nach untermixen, bis eine glatte, glänzende Farce entstanden ist. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, darunterziehen und mit Zitronenabrieb und etwas Muskatnuss würzen. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Chilusalz abschmecken.

### Für das Lamm:

Tramezzini-Scheiben an der Längsseite leicht überlappt auf eine Arbeitsfläche legen, mit dem Nudelholz darüber rollen und großzügig auf die Breite der Lammlachse zuschneiden.

Brotscheiben jeweils etwa 3 mm dick mit Farce bestreichen und mit 1 Lammlachs belegen. Brot so aufrollen, dass das Fleisch darin vollständig eingewickelt ist und ein wenig überlappt. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brotpäckchen darin bei mittlerer Hitze rundum kräftig anbraten. Auf das Ofengitter setzen und 12 bis 15 Minuten garen.

(Am besten mit Bratenthermometer arbeiten: 58 Grad Kerntemperatur).

### Für das Gemüse:

Fenchel putzen, waschen, vierteln und in etwa 1 cm große Blätter schneiden. Fenchelgrün für später beiseitelegen.

Paprikaschote waschen, putzen, in 1 cm große Stücke schneiden.

Zucchini längs und rundherum 0,5 cm samt Schale abschneiden und in 1 cm große Stücke schneiden. Das übrige, Innere der Zucchini anderweitig verwenden.

Fenchel, Paprika und Fond in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und darin 5 Minuten dünsten. Zucchini dazu geben und weiter mitdünsten. Einige Minuten mitdünsten, bis das Gemüse noch leicht bissfest ist. Zum Schluss das Fenchelgrün klein schneiden und mit der Butter hinein rühren. Mit Chilusalz, Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit einigen Tropfen Anislikör abschmecken.

**Für die Tomatensauce:**

Knoblauch abziehen. Knoblauch, Ingwer und Zimtrinde fein reiben.

Tomaten mit dem Fond erhitzen. Rosmarin, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und am Siedepunkt etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Rosmarinweig entnehmen und das Olivenöl mit einem Stabmixer unterrühren. Mit Chilisalz, Pfeffer, Zucker und einem Hauch Zimtabrieb würzen.

Etwas Tomatensauce auf warmen Tellern verteilen und das Fenchelgemüse darauf anrichten. Das Lamm im Tramezzini-Mantel in breite Stücke schneiden, darauf setzen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 18. März 2022