



Rückenfilet vom Junglamm im Strudelteig

Zutaten für 4 Personen:

600 g ausgelöster Lammrücken
 70 g blanchierte Spinat- oder Kohlblätter
 1 Packung Strudelteig, tiefgekühlt (aufgetaut)
 150 g Zucchini
 400 g Gemüse der Saison
 1 EL Dijon-Senf
 1 TL Kräuter (Petersilie, Majoran, Thymian)
 Butter
 1 Eidotter
 2 Zehen Knoblauch
 Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Strudelblätter auftauen, auf leicht befeuchtetem Tuch auslegen und mit flüssiger Butter bestreichen.
2. Kohl- oder Spinatblätter blanchieren, kalt abschrecken und abtrocknen. Damit den Strudelteig zur Hälfte belegen.
3. Filet auf die Strudelblätter legen, mit Salz, Pfeffer, Senf, Knoblauch und Kräutern würzen.
4. Vorsichtig einrollen und zwischendurch mit Eigelb bestreichen, dann beide Enden flach drücken.
5. Fertig eingerollten Strudel nochmals mit Eigelb bestreichen und auf ein gefettetes Backblech legen, mit einer Nadel öfters einstechen. Im geheizten Rohr bei ca. 180° C ca. 20 Minuten backen.
6. Bei geöffnetem Rohr etwas rasten lassen und am besten mit einem Elektromesser aufschneiden. Mit gebratenen Zucchinischeiben und Gemüse der Saison anrichten.

UNSER TIPP: AUS DEN RÜCKENKNOCHEN KANN MIT WURZELWERK EIN DUNKLER LAMMFOND ZUBEREITET WERDEN. DAZU KNOCHEN UND GROB GESCHNITTENES WURZELGEMÜSE IM ROHR KRÄFTIG BRATEN UND VON ZEIT ZU ZEIT MIT ETWAS SUPPFE AUFGIEßEN. ENTSTANDENEN FOND ABSEIHEN UND EVENTUELL MIT KALTER BUTTER „MONTIEREN“.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83122 Frasdorf, www.anderlbauer.de