



Lammende

Trevisana / CocoBohnen / Rohesspeck /
Pomme Macaire



4 Personen

ZUTATEN

2 Lammnierstücke à 300 g

Salz, Pfeffer, Knoblauchöl, Thymian

Macaire Kartoffeln

600 g Kartoffel mehligkochend

100 g Eschalotte

100 g Butter

20 g Petersilie

20 g Knoblauch

50 g Stärke trocken

1 Ei

Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat, Rosmarin,
Kümmel

2 Trevisano

8 Tranchen Rohessspeck

15 g Butter

20 g Zwiebel

Meersalz, Pfeffer, Honig, Thymian, Balsamico

ZUBEREITUNG

Lammlenden aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen. Würzen und in Knoblauchöl ringsum scharf anbraten. Thymianzweig zum Öl dazugeben, dass dieser sein volles Aroma beigibt.

Auf einem Gitter im Ofen bei 90°C Umluft ca. 40 Min. lang auf eine Kerntemperatur von 53°C bringen und 10 Minuten ruhen lassen.

In Butter mit einer Knoblauchzehe und einem Zweig Thymian nochmal schnell anbraten.

Kartoffeln weichkochen und ausdampfen lassen. Lauwarm pressen, flüssige Butter und eure Gewürze begeben. Folie ausbreiten und Kartoffelmasse straff in dünne Rollen abdrehen, auskühlen lassen. In fingerdicke Scheiben schneiden und in Butter goldgelb backen.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
@stutzerundfluelerfoodblog