

Lamm-Rücken im Speck-Mantel

Für 4 Personen:

700 g Lammrücken 24 Speckscheiben 1 EL Öl
4 EL Butter 2 TL orientalische Gewürze Salz
Knoblauch-Püree in Öl

Vorbereitung:

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Den Lammrücken von Fettresten befreien und 4 gleichlange, gleichdicke Portionsstücke formen. Pro Portion etwa 6 Bacon-Frühstücksspeck-Scheiben überlappend legen.

Jedes Speckbett dünn mit Knoblauch-Püree bestreichen, mit Salz und den Gewürzen bestreuen; eng um ein Portionsstück wickeln, mit Zahnstochern fixieren.

Zubereitung:

In einer Pfanne die Butter mit dem Öl erhitzen und darin die Lammrücken allseitig ca. 8 min. anbraten. Nun die Lammrücken eng in eine Form legen, mit dem Fett übergießen und im Backofen 15 min. garen. Vor dem Servieren die Lammrücken-Stücke etwas ruhen lassen; danach in dicke Scheiben schneiden.

Bemerkung:

Dazu passen z. B. knackig gebratene grüne Bohnen, die mit Schmand abgelöscht wurden und Safran-Reis.

NN