

Lamm-Rücken im Tramezzini-Mantel, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 ausgel. Lammrücken, 400 g	100 g eisk. Hähnchenbrust	50 g Babyspinat
2-4 Sch. Tramezzinibrot	60 ml eiskalte Sahne	Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Soße:

1 Schalotte	20 g eiskalte Butter	150 ml Rotwein
150 ml Lammfond	15 g Zartbitterschokolade	Rosmarin
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

300 g Petersilienwurzel	1 Zitrone, Saft	100 ml Sahne
100 ml Milch	Muskatnuss	Salz

Für das Gemüse:

1 Bd. junge Möhren mit Grün	1 Bd. wilder Brokkoli	Butter
1 Prise Zucker	Salz	

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Spinat kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trocken ausdrücken. Eiskaltes Hähnchen mit Sahne mixen, Spinat unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Lammrücken rundherum 1 Minute scharf anbraten, beiseitestellen.

Tramezzinibrot flach rollen, mit der Farce bestreichen und den Lammrücken darin einwickeln. Butter in eine Pfanne geben und das Fleisch im Tramezzinimantel rundherum goldbraun und knusprig braten.

Dann in den Ofen geben und in 10-12 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54-56 Grad garen.

Für die Soße:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel mit Zucker in Butter glasig dünsten, bis der Zucker leicht schmilzt/karamellisiert. Dann mit Rotwein ablöschen, Rosmarin zugeben und fast vollständig sirupartig einkochen. Fond zugeben und erneut um die Hälfte reduzieren. Rosmarin entfernen. Topf vom Herd nehmen, Schokolade einrühren und die eiskalte Butter mit dem Stabmixer unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Petersilienwurzel schälen, in Würfel schneiden und in Sahne-Milch-Mischung weichkochen. Sobald das Gemüse weich ist, fein pürieren und mit Salz, Muskat und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Durch ein Sieb streichen.

Für das Gemüse:

Möhren und Brokkoli schälen beziehungsweise putzen, kurz blanchieren, dann in Butter mit Salz und einer Prise Zucker kurz glasieren.

Renato Fazzone am 26. Februar 2026