

## Lammrücken in Filoteig

mit Pommes allumettes im Speckbändchen  
und Mini-Paprika mit Ziegenkäse



**Anzahl Portionen:** 2-4

**Zubereitungszeit:** 90 Minuten

**Lammrücken:** vorbraten 5 min + im Backofen 20 min

**Pommes allumettes:** Vorbereitung 30 min + Frittieren ca. 5 min

**Mini-Paprika:** 10 min Zubereitungszeit + 15 min im Backofen

### Zutaten:

275 g Lammrücken (Lammlachs)

3 Tl Lammgewürz

4 Blätter Filoteig

70 g Bärlauchbutter

75 g Auberginen in Scheiben, lang oder rund, gegrillt oder gebraten

4 Scheiben Südtiroler Speck,

Thymianblüten zur Dekoration

**Oliven-Kräuterpaste:**

1 kleine junge ganze Knoblauchknolle  
Olivenöl  
6 g schwarze Oliven à la grecque, entsteint  
3 g frischer Rosmarin  
3 g frische Thymianblüten  
6 g Basilikumblätter  
1 g Kerbel  
5 Stengel glatte Petersilie, abgezupft  
1 Anchovis (oder auch nicht)  
50 g Ochsenherztomate  
1 Scheibe Mozzarella di bufala

**Rotweinsauce:**

1 Schalotte, sehr fein geschnitten  
1 El Butter  
70 ml Portwein  
150 ml Rotwein (Costières de Nîmes)  
Fleur de sel  
Bratensaft vom Lammrücken  
30 g Butter

**Pommes allumettes mit Speckbändchen:**

4 lange Kartoffeln  
4 lange Streifen Südtiroler Speck  
Sonnenblumenöl zum Frittieren

**Mini-Paprika mit Ziegenkäse:**

8 Mini-Paprika in drei Farben  
120 g Ziegenkäse (z.B. Petit Billy)  
2-3 Tl Oliven-Kräuterpaste (s.o.)

**Schritt 1**

Die ganze junge Knoblauchknolle ungeschält in einem kleinen Töpfchen, knapp mit Olivenöl bedeckt, ca. 30 min auf kleiner Flamme köcheln. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, die Haut der Zehen aufschlitzen und den weichen Knoblauch herausdrücken. Sehr viel ist es nicht, der Knoblauch kommt in die Kräuterpaste. Öl filtern.

**Schritt 2**

Lammrücken auf der Unterseite mit Lammgewürz bestreuen. Etwas Knoblauch-Olivenöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten rundherum anbraten (unten-oben-rechts-links,vorne-hinten: ich zähle pro Seite immer bis 12), aus der Pfanne nehmen, auf ein Gitter über einem Teller legen, mit Alufolie verschliessen, abkühlen und ruhen lassen bis zur weiteren Verarbeitung.

**Schritt 3**

Alle Zutaten für die Kräuterpaste mixen (Foto 2), leicht pfeffern. Kein Salz wegen der Oliven - aber das kann jeder so halten, wie er es möchte.

#### **Schritt 4**

**Sauce zubereiten:** Die feingeschnittene Schalotte für die Sauce in 1 El Butter glasig anschwitzen (Topf 18-20 cm), Portwein und Rotwein zufügen und auf grosser Flamme auf 4 El einkochen (10 min). Durch ein feines Sieb passieren (Topf 12 cm), Schalotten gut ausdrücken, einmal aufkochen, mit Fleur de sel abschmecken und beiseite stellen.

Kurz vor dem Servieren die Rotweinreduktion mit dem beim Braten und Abkühlen des Lammrückens entstandenen Fond noch einmal aufkochen, bis es nur noch knapp 2 El sind. 30 g kalte Butter in Stückchen einschwenken. Nicht mehr kochen lassen, aber warmhalten.

#### **Schritt 5**

**Pommes allumettes mit Speckbändchen:** Die Kartoffeln schälen, in streichholzdicke Stäbchen schneiden, in einer Schüssel mit Wasser zwischenparken. Frittieröl erhitzen, die Stäbchen portionsweise gut abtrocknen, 1 min im heissen Öl blanchieren, herausnehmen.

-----  
Später die Speckscheiben ausbreiten, halbieren und Büschelchen von Kartoffelstreifen (Foto 6) damit einwickeln. Frittieren, wenn das Lamm im Ofen ist.

#### **Schritt 6**

**Mini-Paprika mit Ziegenkäse:** Von den Mini-Paprika den Stielansatz herausschneiden, mit Stückchen vom Ziegenkäse füllen und auch etwas von der Kräuterpaste hineindrücken. Stehend (ehemaliger Stielansatz oben) eng nebeneinander in einer leicht geölten Form gleich nachher mit dem Fleisch in den Backofen stellen (15 min).

#### **Schritt 7**

Bärlauchbutter schmelzen. Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen.

1 Filoblatt auf einem Geschirrtuch ausbreiten und mit flüssiger Bärlauchbutter bestreichen (Filoteig sollte nicht austrocknen).

Ein weiteres Filoblatt drauflegen, mit Bärlauchbutter bestreichen und dann noch eins, auch wieder mit Butter bestreichen.

Jetzt die Specktranchen auf die untere Hälfte legen, darauf kommen nebeneinander die Auberginenscheiben (Foto 3) und darauf dann das Fleisch. Dieses mit der Kräuterpaste belegen (Foto 4), Speck hochschlagen, den Teig aufrollen. Enden gut verschliessen. Ein weiteres Filoblatt wieder mit Butter bestreichen, das Päckchen zum zweiten Mal einwickeln, auf ein Backblech mit Backpapier setzen und zum letzten Mal mit Bärlauchbutter bepinseln (Foto 5). Das Päckchen sollte nicht zu lange fertig herumstehen.

#### **Schritt 8**

Den Lammrücken im Filoteig im auf 180° vorgeheizten Ofen (Umluft) in der Mitte des Backofens etwa 15 Minuten backen. Nach dem Backen 5 min im offenen Backofen stehen lassen. Teller dazu stellen.

#### **Schritt 9**

##### **Anrichten:**

Lammrücken mit einem Elektromesser (dann bricht der Filo nicht so) in schmale Scheiben schneiden, diese in die Mitte der heissen Teller legen, mit etwas Sauce nappieren. Mini-Paprika und Kartoffelbüschel dazu legen, alles mit Thymianblüten dekorieren.