



# Wild & Geflügel



Schräder's Spezialitäten

MARTIN SCHRÄDER

59348 Lüdinghausen  
Selmer Straße 19

Telefon 0 25 91 / 39 24  
Telefax 0 25 91 / 39 41

## Lammrückenfilet in der Kartoffelkruste mit Salbeijus und Paprikatörtchen

### Lammrückenfilet in der Kartoffelkruste mit Salbeijus

- 1.200g Lammrücken
- 3 El. Olivenöl
- Salz, Pfeffer und Salbei
- etwas frischen Thymian, Rosmarin, Petersilie, Salbei
- Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Knoblauch, Tomatenmark
- Rotwein
- 1 Eiweiß
- 500g geschälte Kartoffeln

### Paprikatörtchen

(für 4 Personen)

- je 1 kleine rote, grüne und gelbe Paprika
- Butter für die Förmchen
- 80g Blätterteig
- 1 großes Ei
- 60g Sahne
- 8g gebräunte Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

**Jus herstellen:** Lammrücken auslösen und Sehnen entfernen. Die Knochen im Ofen goldbraun anrösten, das Gemüse dazu geben und ebenfalls kurz anrösten. Tomatenmark, frischen Salbei und etwas Knoblauch dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und mit kaltem Wasser aufgießen. Das Ganze ca. 1,5 Stunden köcheln lassen und dann durch ein Sieb oder Passiertuch gießen.

Die Kartoffeln mit einer groben Reibe in etwa 5 cm lange und 0,5 cm breite Streifen raspeln. Mit den frisch gehackten Kräutern mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiß aufschlagen und mit der Kartoffel-Kräuter-Masse vermengen. Den gewürzten Lammrücken in der Ei-Kartoffel-Kräuter-Masse wenden, und in heißem Fett vorsichtig braten (medium).

Das Lammrückenfilet aufschneiden, und mit dem Salbeijus und den Paprikatörtchen anrichten.

Paprikaschoten vierteln, entkernen und 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Eiskalt abschrecken und mit einem spitzen Messer die Haut abziehen. Das Paprikafruchtfleisch gleichmäßig in etwa 3mm dünne und 1 cm lange Rauten schneiden. Vier kleine Teflonförmchen (Ø 5cm und 2cm hoch) ausbuttern. Den Blätterteig 2mm dünn ausrollen und die Förmchen damit auslegen, dabei den Rand etwas überstehen lassen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen und 20 Min. kalt stellen. Die bunten Paprikarauten in die Förmchen verteilen. Ei und Sahne verschlagen, gebräunte Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eigemisch über die Paprikastücke gießen, und die Förmchen bis zu 2mm unter den Rand damit auffüllen. Bei 200°C im vorgeheizten Backofen auf den Boden stellen und 15 Min. backen.