

Vogel's Rezeptbox

Lammrollbraten mit Möhrengemüse



Zubereitung:

- Fleisch trocken tupfen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite mit Senf bestreichen. Für die Füllung Brötchen in Milch einweichen, etwas ausdrücken mit Zitronenschale und Eigelb mischen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Füllung auf das Fleisch streichen, aufrollen und mit Küchengarn umwickeln.
- Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Braten darin von allen Seiten kräftig anbraten, Zwiebelspalten dazugeben, kurz mitbraten und mit Wein und Lammfond ablöschen und Lorbeerblatt zugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 4, Umluft: 180 Grad) ca. 60 Minuten schmoren.
- Für das Gemüse Möhren schälen und in Scheiben schneiden, Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Butter in einem Topf schmelzen, gehobelte Mandeln kurz darin bräunen, Möhrenscheiben zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und im geschlossenem Topf ca. 7 Minuten garen. Möhren mit Petersilie bestreuen und abschmecken.
- Rollbraten aus dem Schmorfond nehmen und in Scheiben schneiden. Schmorfond passieren, mit Saucenbinder andicken und mit Minzlikör, Salz und Pfeffer abschmecken. Rollbraten mit Möhrengemüse, Sauce und nach Wunsch mit Minze garniert servieren.

Zutaten (4 Portionen):

Für den Rollbraten:

- 1 entbeinte Lammkeule ca.1 kg
Salz , Pfeffer
- 2 EL Senf
- 1 Brötchen
- 150 ml lauwarme Milch
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 Eigelb
- 1 TL getrockneter Thymian
- 3 rote Zwiebeln
- 1 EL Speiseöl
- 250 ml trockener Weißwein
- 200 ml Lammfond
- 1 Lorbeerblatt
dunkler Saucenbinder
- 4 cl Minzlikör
- 500 g Möhren
- 1/2 Bund Blattpetersilie
- 1 EL Butter
- 40 g gehobelte Mandeln
- 1 TL Zucker



