

# *Schweizer* **LandLiebeTV** *Rezept*

## *Lammrücken im Baumrussmantel mit Frühlingsgemüse*

4 Personen

**200 g Mehl**

**1/4 Würfel Hefe**

**1 dl lauwarmes Wasser**

**1 TL Olivenöl**

**1/2 TL Salz**

**3 EL Baumrüsse, gehackt**

**1 Tasse gehackte Kräuter (Thymian, Rosmarin, Petersilie, Basilikum, Salbei)**

**3 EL Olivenöl**

**1 Knoblauchzehe**

**3 EL Paniermehl**

**Salz, Pfeffer aus der Mühle**

**600 g Lammrücken ohne Knochen**

**1 EL Bratbutter**

**1 Eigelb**

**1 dl Gemüsebrühe**

**1 EL Olivenöl**

**1 Bund junge Rüebli**

**1 Bund Frühlingszwiebeln**

**1 Zucchetti**

**1 dl Kalbsjus**

**4 EL Portwein**

Mehl, Hefe, Wasser, Olivenöl, Salz und gehackte Nüsse mischen, kurz zu einem geschmeidigen Teig kneten, 30 Minuten an ruhen lassen. Gehackte Kräuter, Olivenöl, Knoblauch und Paniermehl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Lammrücken salzen und pfeffern, in heissen Bratbutter auf jeder Seite 1 Minute anbraten, abkühlen lassen. Teig dünn ausrollen, mit der Kräutermasse bestreichen und das Lammfleisch darauf geben. Straff einrollen und die Teigränder gut zusammendrücken. Backofen auf 220 °C vorheizen Mit Eigelb bestreichen und ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Gemüsebrühe mit Olivenöl erhitzen, das tournierte Gemüse darin ca. 7 Minuten knackig garen. Kalbsjus mit Portwein auf die Hälfte einkochen. Lammrücken mit einem Sägemesser aufschneiden, mit dem Gemüse anrichten und mit Jus servieren.