



Rosa gebratener Rücken vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit geschmorten Tomaten, Salbei, Zitronenschale, Knoblauch und gebackenen Maniok-Chips

Zutaten

Für den Lammrücken:

- 2 kg ausgelöster Rücken vom Walisischen Lamm
- 150 g Ricotta-Käse
- 1 reife Mango, geschält, gewürfelt
- 4 Stiele Minze, gewaschen, abgetrocknet, gezupft, gehackt
- 3 Stiele Salbei, gewaschen, abgetrocknet, gezupft, gehackt
- Schale von ½ unbehandelten Zitrone
- 100 g Haselnusskerne, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 30 ml (2 EL) Öl
- 800 g bunt gemischte Tomaten, gewaschen, halbiert
- 30 ml (2 EL) Öl
- ½ frische Knoblauchknolle, ungeschält in grobe Stücke gehackt
- 3 Stiele Salbei, gewaschen, abgetrocknet, im Ganzen
- Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- Saft ½ unbehandelten Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 200 ml trockener Weißwein

Für die Maniok-Chips:

- 300 – 400 g Maniokwurzel
- ca. 1 l Öl zum Frittieren

Zubereitung

1. Backofen auf 150 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
2. Für die Lammrücken-Füllung Ricotta-Käse mit Mango, Kräutern, Zitronenschale und Nüssen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
3. Aussenseite von ausgelöstem Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Masse für Füllung mittig als Streifen auf Fleisch verteilen. Rücken über Füllung klappen und fest aufrollen. Mit Küchengarn zu Fleischrolle binden.
4. 2 EL Öl in großer, langer Pfanne oder großem Bräter erhitzen und gebundenen Rücken von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen, ruhen lassen.
5. Tomaten mit 2 EL Öl, Knoblauch, restlichem Salbei, Zitronenschale und -saft mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten-Mischung mit gefüllter Lammrückenrolle auf Backblech oder in flachen Bräter geben. Wein zugießen und in Backofen ca. 1 Stunde lang bis zu Kerntemperatur von 58 °C schmoren.



6. Maniokwurzel schälen und mit Sparschäler oder Hobel längs in feine Streifen schneiden. Öl in weitem Topf erhitzen. Mit Holzlöffel-Stiel testen, ob Öl heiß genug ist. Wenn Blasen aufsteigen, hat Öl richtige Temperatur. Maniok-Streifen portionsweise in heißem Fett unter gelegentlichem Wenden goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Lammrücken aus Ofen nehmen, Küchengarn entfernen und Rücken in Scheiben schneiden. Mit geschmorten Salbei-Tomaten und Maniok-Chips anrichten.



Zubereitungszeit: 1,5 Stunden

Personen: 4 – 6

Küche: europäisch, italienisch, mediterran

Zuschnitt: Ganzer Rücken