



Gerollte, kross gebratene Brust-Medaillons vom Walisischen Lamm (g.g.A.) auf Peking-Art

Zutaten

- 2 Brustlappen vom Walisischen Lamm, entbeint, geputzt, gerollt (ergibt ca. 8 bis 10 Medaillons)
- 2 Sternanis
- 300 ml Gemüsebrühe

Für die Glasur:

- 30 ml (2 EL) Sojasauce
- 15 g (1 EL) chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 15 mg (1 EL) brauner Zucker
- 15 ml (1 EL) Honig
- etwas süße Chilisauc

Zubereitung

1. Walisische Lammbrüste in Gemüsebrühe mit Sternanis zusammen ca. 3 Stunden lang bei ca. 80 °C – 100 °C in Bräter niedergaren. Danach aus Brühe herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Glasurzutaten vermischen.
3. Ofen auf 180 °C vorheizen.
4. Jeweils 4 bis 5 vorher in Wasser eingeweichte Holzspieße parallel zueinander quer durch die Lammbrüste schieben und dann durch Zwischenräume zwischen Spießen hindurchschneiden. Es entstehen einzelne Medaillons.
5. Medaillons auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Glasur bestreichen, 6 Minuten backen, Medaillons umdrehen und Prozedur auf Rückseite wiederholen.
5. Sobald Medaillons heiß und von allen Seiten knusprig sind, herausnehmen und mit chinesischem Eierreis servieren.



Zubereitungszeit:
ca. 3,5 Stunden

Portionen: 4

Küche: chinesisches,
asiatisch

Zuschnitt: Brust