



Filet vom Walisischen Lamm (g.g.A.) im Tramezzini-Mantel



Zutaten

Für das Fleisch:

- 8 Filets vom Walisischen Lamm
- 4 große Tramezzini-Scheiben
- Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

- 1 Hühnerbrustfilet (ca. 80 g)
- 40 ml (ca. 2,5 EL) Schlagsahne
- 1 kleine Handvoll Babyspinat, gewaschen, geputzt
- Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Schokoladen-Sauce:

- 200 ml trockener Rotwein
- 60 ml (4 EL) Rinderfond
- 30 g (2 EL) Zucker
- 30 g Zartbitterschokolade 70 %
- Salz

Für das Mandarinen-Gel:

- 200 ml Mandarinen-saft, frisch gepresst
- Abrieb einer unbehandelten Mandarine
- ca. 20 – 30 g (ca. 2 EL) Zucker
- 3 g Agar Agar

Für das Süßkartoffel-Püree:

- 400 g Süßkartoffeln, gewaschen, geschält
- 15 g (1 EL) Butter

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunden

Portionen: 4

Küche: europäisch,
italienisch,
österreichisch

Zuschnitt: Filet



- Saft einer halben Zitrone
- Salz

Für die Garnitur:

- Schwarzer Pfeffer, gerieben
- Frisch gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Backofen auf 100 °C (Umluft 80 °C) vorheizen.
2. Für Füllung Hühnerbrust grob würfeln und gemeinsam mit Spinat und jeweils einer Prise Salz und Pfeffer in Mixer geben. Zutaten für ca. 20 bis 30 Sekunden mixen. Dann langsam kalte Schlagsahne dazu gießen. So lange weitermixen, bis Masse feine, cremige Konsistenz hat. In kleine Schüssel geben und kalt stellen.
3. Für Rotwein-Sauce Rotwein auf ca. 80 ml einreduzieren. Rinderfond, Zucker, Schokolade und Salz bei sehr niedriger Temperatur einrühren, bis sirupartige Konsistenz entsteht. Zum Schluss gegebenenfalls nochmals mit Salz und Zucker abschmecken. Sauce bei Zimmertemperatur beiseite stellen.
4. Für Mandarinen-Gel: Mandarinenaft mit Mandarinenabrieb und Zucker verrühren. Einmal kurz aufkochen. Herd ausschalten und Agar Agar einrühren. Danach abkühlen lassen, bis feste Konsistenz erreicht wurde. Im Anschluss mit Stabmixer zu cremigem Gel verarbeiten. Wenn nötig, einen Esslöffel warmes Wasser hinzugeben. Dann in Spritzflasche oder Spritzbeutel geben.
5. Für Süßkartoffel-Püree Süßkartoffeln in gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten lang weich kochen. Dann Süßkartoffeln abseihen und etwas Kochwasser aufbewahren. In Schüssel Butter, Zitronensaft und etwas Salz zugeben und alles mit Stabmixer schaumig mixen.
6. Währenddessen Lammfilets an Silberhaut einritzen. Dadurch bleiben sie nach dem Braten "gerade". Filets bei sehr hoher Hitze in Butterschmalz für maximal 1 Minute pro Seite anbraten, um gerade einmal Röstaromen zu erhalten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
7. Tramezzinis jeweils auf einer Seite dünn mit Hühnerfüllung



bestreichen. Je zwei Filets in je einem Tramezzini einwickeln. Brotenden bis auf ca. 1 cm Überstand wegschneiden. Enden vorsichtig zusammen drücken.

8. Butterschmalz bei mittlerer bis hoher Temperatur in Pfanne schmelzen und Lamm-Röllchen rundherum knusprig braten. Danach auf Backblech legen und im Ofen 8 bis 10 Minuten nachgaren.
9. Zum Anrichten. Tramezzini-Lammröllchen in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Einen Streifen Rotweinsauce auf Teller streichen. Tramezzini-Lamm-Scheiben auflegen. Püree dazu geben und am Ende alles mit Mandarinengel, etwas Pfeffer und Petersilie garnieren.

Rezept & Foto: MotionCooking – Gerhard Dragschitz, Österreich; alle Rechte liegen bei HCC – Meat Promotion Wales. Bei medialer Nutzung muss der ursprüngliche Urheber im Bildnachweis wie folgt genannt werden: Bild: MotionCooking für HCC – Meat Promotion Wales.