



## Lammrücken mit Brotkruste mit Thymiansauce Ratatouille und Gnocchi

### Lammrücken:

1	st	Lammücken Salz/Pfeffer.	vom Knochen lösen und parieren. Würzen mit
		Farce	Das Fleisch in Klarsicht- und Alufolie einwickeln. Einen Topf mit Wasser auf 60°C erhitzen und die Lammrücken 45 min. darin garen.
		Weißbrotwürfel	Nach dem Garen die Folien entfernen, mit bestreichen und
		viel Fett	darüber streuen, anschließend die Seite mit dem Weißbrot in anbraten und für ca. 1-2 min. unter einen Grill schieben.

### Für die Farce:

100	g	Hähnchenfleisch	von der Sehne befreien und im Mixer mit
25	g	Blattspinat (blanchiert)	und
100	g	Sahne, Salz und Pfeffer.	die man nach und nach dazugibt, mixen, würzen mit

### Gnocchi:

250	g	gekochte Kartoffeln	passieren, mit
90	g	Mehl,	
1	tl	Butter,	
1	st	Eigelb, Salz und Muskat	zu einem Teig verarbeiten, zu kleinen Gnocchi formen und in siedendem Salzwasser garen.



