



## Lammrücken mit Brotkruste

### Lammrücken:

1 st Lammücken  
Salz/Pfeffer.

vom Knochen lösen und parieren. Würzen mit

Das Fleisch in Klarsicht- und Alufolie einwickeln.  
Einen Topf mit Wasser auf 60°C erhitzen und die  
Lammrücken 45 min. darin garen.

Farce  
Weißbrotwürfel  
viel Fett

Nach dem Garen die Folien entfernen, mit  
bestreichen und

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  
25 g Blattpinat (blanchiert)  
100 g Sahne,  
Salz und Pfeffer.

von der Sehne befreien und im Mixer mit  
und  
die man nach und nach dazugibt, mixen, würzen mit

