



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	Nach dem Garen die Folien entfernen, mit bestreichen und
		Weißbrotwürfel	darüber streuen, anschließend die Seite mit dem Weißbrot in
	viel	Fett	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	Blattpinat (blanchiert)	und
100	g	Sahne, Salz und Pfeffer.	die man nach und nach dazugibt, mixen, würzen mit

