DENNER

Lammnierstück mit Kräuterkruste und scharfen Auberginen-Wedges



Seinen Feiertagsgästen möchte man zu Weihnachten etwas Besonderes bieten. Wie wäre es zum Beispiel mit zartem Lamm unter Kräuterkruste?

So langsam, aber sicher schlagen unsere Weihnachtsherzen höher und die Vorbereitungen für die Festtage laufen auf Hochtouren. Die Suche nach den richtigen Geschenken können wir euch zwar nicht abnehmen; dafür aber bieten wir ein richtig tolles Festtagesrezept an.

Vom Feiertagsbraten bis zur Weihnachtsgans – für viele gehört in dieser Zeit ein gutes Stück Fleisch auf den Teller. Wer seine Gäste so richtig verwöhnen möchte, kann das mit diesem saftigen Lammnierstück unter Kräuterkruste tun. Dazu gibt es Auberginen-Wedges mit Peperoncini und Aceto Balsamico Bianco. Das Rezept für die Auberginen habe ich aus dem neuesten Kochbuch «Al Forno» meines Bloggerfreundes Claudio del Principe stibitzt, weil sie so gut schmecken und perfekt zum Lamm passen.

Wer vegetarische Gäste erwartet oder selber Vegi ist, findet hier ein feines vegetarisches Festtagsrezept als Alternative.

- 4 Lammnierstücke
- 6 Vollkorntoastscheiben, der Rand grosszügig abgeschnitten
- 2–4 EL verschiedene frische Kräuter (z.B. Petersilie, Thymian, Rosmarin)
- 2 Knoblizehen, grob gehackt
- 2 kleine rote Zwiebeln, grob gehackt
- 80 g Butter
- 2 EL Mandeln, grob gehackt
- Senf zum Bestreichen
- Salz, Pfeffer und Muskat

- 6 Auberginen, in gleichmässige Schnitze geschnitten
- 2 Peperoncini, entkernt und klein gehackt
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- Aceto Balsamico Bianco
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

1. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Auberginenschnitze rundherum in Olivenöl wenden, auf ein Backblech mit Backpapier legen und circa 30 Minuten backen, bis sie dunkle Ränder bekommen.
3. Auskühlen lassen, danach in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten mischen.

1. Ofen auf 240 Grad Oberhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten für die Kruste mit dem Pürierstab zerkleinern.
3. Das Lamm bei grosser Hitze beidseitig kurz anbraten.
4. Mit Senf bestreichen und das Kräuterpüree darauf verteilen.
5. Das Lamm auf einem mit Backpapier belegten Backblech 7 bis 8 Minuten in den Ofen geben.

Zubereitungsdauer: circa 1¼ Stunden



El Perdiguero Crianza

Intensives Purpurrot. Kräftige Noten von reifen Früchten, mit einem Hauch von Süssholz und Vanille. Voll im Körper, weiche, gut eingebettete Tannine, lang anhaltend und harmonisch im Abgang.

Jetzt im Weinshop ansehen ›