

Geräucherter Lammrücken

Zutaten für 4 Personen

1 kg Lammrücken
1 EL mittel scharfer Senf
1-2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 1/2 TL Thymian
1/2 TL Oregano
1 TL zerriebene Rosmarinnadeln
je 1 TL Basilikum und Salbei (getrocknet)
Salz, Pfeffer
1 1/2 Stück Palmin
100 g Fleischbrühe
1 1/2 TL Speisestärke
1 Becher saure Sahne (150g)

Zubereitung:

Das Fleisch kalt abspülen, mit Küchenkrepp Trockentupfen. Eventuell überschüssiges Fett vom Lammrücken entfernen. Die übrige Fettschicht mit einem Messer kreuzweise einschneiden. Fleisch rechts und links der Wirbelsäule 1,5 cm tief vom Knochen lösen.

Senf, zerdrückte Knoblauchzehen, Kräuter, Salz und Pfeffer mit der Hälfte des zerlassenen Palmins zu einer Paste rühren. Oberseite des Lammrückens damit einstreichen. Restliches Palmin in einen Bräter gießen. Den Lammrücken hineinlegen. In den kalten Backofen auf die mittlere Schiene stellen.

Bei 225 °C (Gas: Stufe 4) in 50 Minuten rosa oder in 60 Minuten durchbraten. Zwischendurch nach und nach die Fleischbrühe angießen. Das Fleisch mit Alufolie abgedeckt warm stellen. Bratfond mit etwas Wasser loskochen. Speisestärke in der Sauren Sahne glatt rühren. Fond damit binden. Sauce würzig abschmecken.

Als Beilage: Salzkartoffeln und Speckbohnen _ evtl. gegrillte Tomaten

guten Appetit