



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Lamrack mit Pistazien-Kräuterkruste

Zutaten für 4 Portionen

2 Racks vom Schweizer Lamm (à ca. 400 g)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL HO-Sonnenblumen- oder HOLL-Rapsöl
250 g Schalotten
2,5 dl trockener Rotwein
4 dl Lammfond aus dem Glas (im Fleischfachgeschäft erhältlich)
1 Lorbeerblatt
50 g Pistazienkerne
1 Bio-Zitrone
1 EL Paniermehl
80 g kalte Butter
2–3 TL Balsamico-Essig

Zubereitung

1. Lammracks mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl goldgelb anbraten. In eine feuerfeste Form geben und im Backofen bei 80 Grad ca. 1 Stunde garen (Kerntemperatur 55 Grad).
2. Schalotten schälen, vierteln und im Bratsatz anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit dem Lammfond auffüllen. Lorbeer zugeben und die Sauce bei milder Hitze einkochen lassen.
3. Pistazien im Mixer fein hacken, Zitrone heiss abwaschen und Schale abreiben. Beides mit dem Paniermehl mischen. 50 g Butter in kleinen Stückchen zugeben und alles gut verrühren.
4. Lamrack nach Ende der Garzeit aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Ofen auf Grillfunktion einstellen. Pistazienmasse auf den Lammracks verteilen und im Ofen 3–4 Minuten gratinieren.
5. Die Schalottensauce mit Salz und Balsamico würzen, restliche Butter unterrühren und mit dem portionierten Lamm servieren.

Dazu passen Krautstiel mit Granatäpfeln und Bratkartoffeln.

