

Rezept des Monats *März*



Lamm mit Zitronen-Thymian-Kruste & cremig gefüllte Speck-Zwiebel

Zutaten für 6 Personen

Medaillons vom Lamm	Cremig gefüllte Speck-Zwiebeln
1 kg Lammrücken	6 Zwiebeln
Salz, Pfeffer aus der Mühle	Olivenöl, Salz, Pfeffer
4 El Olivenöl	1 Knoblauchzehe
3 Scheiben Toastbrot	12 frische Thymianzweige
10 Zweige Zitronen-Thymian	6 Scheiben Speck
100 g weiche Butter	6 – 8 EL Creme double
2 El groben Senf, 1 Eigelb	100g Parmesan gerieben, 2 Eigelbe
1 Zitrone unbehandelt	Zahnstocher



Zubereitung

Das Fleisch von Sehnen und Fett befreien und in Medaillons á 60 g schneiden. Weiche Butter in eine Schüssel geben, Thymian abzupfen, Eigelb, grober Senf, Schale von der Zitrone hinein reiben und alles gut vermengen, mit Salz & Pfeffer würzen, Toastbrot von der Rinde befreien, in sehr feine Würfel schneiden und unter die Buttermasse unterheben. Für ca. 10 min kühl stellen. Den Backofengrill einschalten. Lamm-Medaillons in einer heißen Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten, das Fleisch sollte noch „Medium“ sein. Die Medaillons auf ein Back-Blech geben und mit der Zitronenthymian-Butter dick bestreichen. Unter dem Grill goldbraun rösten. Mit den gefüllten Speck-Zwiebeln auf dem Teller anrichten und servieren. Als Beilage empfehle ich gebratene Parika-Polenta.

Zwiebeln schälen, darauf achten, dass der Wurzelansatz knapp abgeschnitten wird, in leicht gesalzenem Wasser 10 min vorkochen, herausnehmen, abkühlen lassen, Spitzen abschneiden, mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen, dabei nicht die Seiten zerstören und unten flach schneiden damit die Zwiebel gut stehen bleibt. Das Innere klein schneiden in Olivenöl mit der klein geschnittenen Knoblauchzehe glasig anbraten, salzen und pfeffern. Von den Thymianzweigen (je Zwiebel einen) die Blätter abstreifen und zur Füllung geben. Etwas abkühlen lassen. Creme double, Eigelbe und die Hälfte des geriebenen Parmesans zur Füllung geben. Vorsichtig alles vermengen, gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Zwiebeln mit je einer Speckscheibe umwickeln, mit einem Zahnstocher feststecken. Füllung in die Zwiebeln verteilen und in eine feuerfeste Form setzen. Alle Zwiebeln mit dem restlichen Parmesan bestreuen und im Ofen 25 Min. bei 200° C überbacken. Die gebackenen Zwiebeln mit den restlichen Thymianzweigen ausgarnieren.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht **Horst Schmidt**