

Kochen mit **ANIXE**



Lamm Tramezzini

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings: 4**

- 1** (Am Vorabend) Das rohe Hühnerfleisch grob würfeln und einfrieren.
- 2** Die Hühnerfleischwürfel gemeinsam mit dem Bärlauch und der flüssigen Sahne in deine Küchenmaschine geben.
- 3** Dazu eine Prise Salz & Pfeffer. So lange mixen bis du eine feine, cremige Konsistenz hast. (darf nicht vom Löffel tropfen)
- 4** Danach in eine kleine Schüssel geben und kaltstellen. Die Süßkartoffeln schälen und in Wasser ca. 15 Minuten weichkochen.
- 5** Währenddessen die Lammrücken würzen und bei sehr hoher Hitze in Butterschmalz für max. 2 Minute pro Seite anbraten.
- 6** Danach sofort aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen. Die Tramezzinis auf ein Stück Klarsichtfolie legen und drei Minuten mit einem heiß-feuchten Küchenhandtuch abdecken.
- 7** Danach auf der Oberseite dünn mit der Hühnerfarce bestreichen. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 8** Einen Lammrücken in Tramezzini einwickeln, dazu die Klarsichtfolie zu Hilfe nehmen. Dann die Rolle fest in Alufolie einwickeln und die Enden verschließen.
- 9** Auf ein Ofengitter in den Backofen schieben und den Kerntemperaturfühler auf 45 Grad einstellen.
- 10** Bis diese so weit sind, kann das Püree finalisiert werden. Die Süßkartoffeln abseihen und einen Schluck Wasser drin lassen.
- 11** Eine gute Prise Salz, etwas Pfeffer ein EL Butter und den Saft einer halben Zitrone zugeben. Alles mit einem Kartoffelstampfer vermengen und zum Abschluss noch gehackte Blattpetersilie unterheben.
- 12** Sobald die Kern Temperatur des Lamms erreicht ist, dieses aus dem Ofen nehmen, auspacken und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten für max. 3-4 Minuten goldgelb braten.
- 13** Sobald die Kern Temperatur des Lamms erreicht ist, dieses aus dem Ofen nehmen, auspacken und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten für max. 3-4 Minuten goldgelb braten.

Zutaten

2stk.	Lammrücken	150g	Hühnerbrust	1EL	Butter
4stk	Tramezzini-Scheiben	40ml	Schlagsahne	40ml	Süßkartoffeln
	Butterschmalz		Bärlauchblätter		Zitronensaft
	Salz und Pfeffer		Blattpetersilie		