

Weidelammrücken „Soubise“ unter einer Zwiebelkruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 45m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '45m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Etwas in Vergessenheit geraten, trotzdem eine schöne Zubereitung

Zutaten

- Für den Lammrücken:
- 1 frischer Lammrücken vom Metzger Ihres Vertrauens
- 300 g Röstgemüse aus: Zwiebeln, Möhren, Knollensellerie, Porrèe
- 1 El Tomatenmark
- 1 - 2 gedrückte Knoblauchzehen
- Frische Kräuter nach Marktlage wie:
- Thymian, Majoran, Knoblauch, Estragon, Petersilie und Schnittlauch etc.
- 1/2 l trockener Rotwein
- Etwas Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- Für die Zwiebelkruste:
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 30 g Rundkornreis
- 1 Tl Butter
- 3 El geriebener Parmesan
- Etwas Gemüsebrühe
- Für den Kartoffelauflauf:
- 700g Kartoffeln in Scheiben
- Etwas Butter und Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst den Lammrücken auslösen, die Stränge parieren, die Unterfilets an die Seite legen Die Knochen vom Metzger klein hacken lassen.

Schritt3

Der Soßenansatz:

Schritt4

Die gehackten Knochen und Parüren in etwas Öl anrösten, Farbe nehmen lassen.(Geht am Besten im Backofen bei 180 ° C, ohne das die ganze Küche eingespritzt ist).

Schritt5

Das Röstgemüse dazu geben und mit 5- 6 gestoßenen Pfefferkörnern, 1 - 2 Lorbeerblättern und 2 Knoblauchzehen nach Geschmack würzen, etwas frischen Thymian und Majoran dazugeben. Gut angehen und Farbe nehmen lassen, zeitversetzt ein wenig Tomatenmark hinzufügen.

Schritt6

Mit Rotwein ablöschen, zunächst fast völlig reduzieren lassen.

Schritt7

Mit Wasser bedecken, ca. 2 Stunden leise auskochen lassen.

Schritt8

Passieren, auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken.

Schritt9

Ev. mit etwas Speisestärke sämig binden, die gehackten Kräuter dazu geben und etwas braune Butter und darüber geben.

Schritt10

Die Zwiebelkruste:

Schritt11

2 gewürfelte Zwiebeln in etwas Butter glasig anschwitzen und den Rundkornreis dazu geben, 1 min. angehen lassen.

Schritt12

Salzen, pfeffern und mit etwas Brühe gerade einmal bedecken und 15 - 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt13

Reichlich rühren.bis der Reis die Flüssigkeit völlig aufgesaugt hat, kurz halten.

Schritt14

Etwas kalte Butter und den Parmesan unterheben, nachschmecken.

Schritt15

Der Kartoffel Auflauf:

Schritt16

Die Kartoffelscheiben in eine gebutterte Auflaufform schichten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit ca. 2 Kellen Lamm - Soßenfond übergießen und etwas geriebenen Parmesan darüber streuen.

Schritt17

Bei 180 ° C ca. 20 - 25 min.garen.

Schritt18

Der Lammrücken:

Schritt19

Den Lammrückenstränge mit Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch würzen und in Olivenöl mit einigen Kräuterzweigen anbraten.

Schritt20

(Große Stielpfanne oder "Bräter")

Schritt21

Farbe nehmen lassen, heraus nehmen, auf ein Backblech setzen, etwas abkühlen lassen.

Schritt22

Mit der Zwiebelkruste belegen, für ca.15 min., bei 180 ° C in den Backofen schieben.

Schritt23

Die Zwiebelkruste in den letzten 5 min. der Garzeit mit Parmesan bestreuen, appetitlich bräunen. Herausnehmen und unter Silberfolie 2 - 3 min. "ausruhen" lassen, danach tranchieren.

Schritt24

Anrichtevorschlag:

Schritt25

Den in dünne Scheiben tranchierten Lammrücken auf einem in Butter angeschwenkten buntem Gemüse aus: Weißen Bohnen, grüne Bohnen, Flagoletz, Schalotten, Artischocken und Tomaten mit

frischen Kräutern anrichten.

Schritt26

Den Kartoffelauflauf und die Soße à part servieren.

Rezeptart: Lammfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weidelammruecken-soubise-unter-einer-zwiebelkruste/>