

Lammrücken mit Rosmarin



Zutaten (6 Portionen)

1,5 kg Lammrücken
3 Knoblauchzehen
3 Tomaten
2–3 mittelgroße Zwiebeln
1 Ei
2–3 Scheiben Toastbrot

3 EL Speiseöl
3 EL Rosmarinnadeln
2–3 EL gehackte Petersilie
1 EL gehackte Rosmarinnadeln
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Den Lammrücken von Fett und Haut befreien und anschließend unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocknen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und achteln. Die Knoblauchzehen abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken und die Masse auf das Fleisch streichen.
4. Einen Bratentopf mit Öl ausfetten und die Hälfte der Rosmarinnadeln hineingeben. Den Lammrücken darauf legen, Tomaten und Zwiebelstücke begeben und mit den restlichen Rosmarinnadeln bestreuen. Dann den Topf auf dem Rost in den Backofen schieben und ca. 1½ Stunden braten.
5. Etwas heißes Wasser hinzugießen, sobald der Bratensatz braun wird. Während der Bratzeit den Lammrücken von Zeit zu Zeit mit dem Bratensatz übergießen und verdampfte Flüssigkeit nach und nach mit heißem Wasser ersetzen.
6. Ca. 15 Minuten vor Ende der Bratzeit die Petersilie mit den gehackten Rosmarinnadeln und Ei verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Fleisch streichen. Dann das Toastbrot in kleine Würfel schneiden, auf die Kräutermasse geben und leicht festdrücken.
7. Den gegarten Lammrücken herausnehmen und vorsichtig das Fleisch vom Knochen lösen. Zum Anrichten wieder aufeinanderlegen.
8. Den Bratensatz mit dem Gemüse durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu dem Fleisch reichen.