

# Lammrücken mit Pinienkernkruste auf Nelken

---

## Rezept/ Zutaten (für 8 Pers.)

### Fleisch

8 Lammrückenfilets  
Meersalz  
Schwarzer Pfeffer  
2 EL Olivenöl

### Sauce

2 EL Butter  
8 Schalotten  
2 TL Tomatenmark  
400 ml Rotwein  
800 ml Lamnbratenjus  
6 Nelken  
2 TL Speisestärke  
2 EL Butter

### Reis

4 Orangen  
4 Schalotten, gewürfelt  
160 g Aprikosen  
2 EL Butter  
500 g Basmatireis

### Gemüse

800 g Zuckerschoten  
4 TL Butter  
Zucker

### Kruste

160 g Pinienkerne  
8 Scheiben Toast  
1 Bund Thymian  
2 EL Butter

## Zubereitung

Lammrücken würzen, auf beiden Seiten in Olivenöl anbraten. Anschliessend im Ofen 30 Minuten bei 80°C garen. Das Lamm aus dem Ofen nehmen, die Krusten-masse auf dem Fleisch verteilen und 1-2 Minuten bei Oberhitze überbacken. Mit der Sauce, den Zuckerschoten und dem Orangenreis anrichten.

Butter in den Bratsatz geben, Schalottenwürfel anbraten. Tomatenmark dazu und ebenfalls anbraten. Mit dem Wein mehrfach ablöschen und wieder einkochen. Dann die Bratenjus angiessen, aufkochen. Nelken hineingeben, alles um die Hälfte reduzieren. Mit der angerührten Stärke binden, Butterwürfel einrühren, mit Salz abschmecken.

Für den Reis die Orangen heiss waschen, trocknen. Die Schale fein reiben und den Saft auspressen. Schalotten mit den Aprikosen in Butter anschwitzen, den Reis dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Alles mit Orangensaft aufgiessen und aufkochen. 20 Minuten bei kleiner Hitze garen. Die Orangenschale unterrühren und den Reis mit Salz abschmecken.

Die Zuckerschoten in der Butter schwenken, salzen, zuckern und zugedeckt 2 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.

Für die Kruste die Pinienkerne ohne Fett rösten, abkühlen lassen, grob hacken. Das Toastbrot von seiner Rinde befreien, in einer Küchenmaschine mahlen, mit den Pinienkernen, dem Thymian, Salz und der Butter verkneten.