

# Lammracks im Kräuterpelz auf Dörrzwetschgen-Marsalaspiegel, Safrannudeln und glasierten Randen

---

## Rezept/ Zutaten

### Fleisch

ca. 800 g Lammracks  
6 g Gewürzsalzmischung  
ca. 20 g Sonnenblumenöl  
70 g Matignon, bunt  
4 Stk. Dörrzwetschgen  
60 g Weisswein  
20 g Marsala  
120 g Kalbsfond, braun  
15 g Vollkornsenf

### Kruste

40 g Butter  
20 g Zwiebel  
15 g Knoblauch  
80 g Paniermehl  
20 g Parmesan  
20 g Frische Kräuter

### Nudeln

Nudeln  
Salz  
Safran

### Gemüse

480 g Randen  
120 g Gemüsebouillon  
15 g Rohrzucker  
Salz  
10 g Butter  
Pfeffer  
Kümmel

## Zubereitung

Das Fleisch leicht würzen und dann scharf ansautieren. Danach das Fleisch auf einen Gitterrost legen. Das Bratfett abgiessen, das Matignon und Dörrzwetschgen begeben und andünsten. Das Ganze mit Weisswein ablöschen und zur Hälfte einreduzieren. Kalbsfond und Marsala begeben und nochmals ein wenig einreduzieren. Den Bratenjus abpassieren, abfetten und abschmecken.

Für die Kruste die Zwiebeln im Butter andünsten, das Paniermehl und die frischen Kräuter begeben und alles gut miteinander vermischen, auskühlen lassen und es dann mit dem Parmesan vermischen.

Das ansautierte Fleisch mit Senf bepinseln und mit dem Paniermehl umhüllen. Um das Fleisch fertig zu garen, wird es im Ofen bei ca. 80°C auf eine Kerntemperatur von 56°C gebracht.

Die Nudeln im Salz-Safranwasser bis zum richtigen Punkt (al dente) „kochen“.

Die Randen in Batonettes schneiden. Die Butter in einer Sauteuse schmelzen, die Randen dazugeben und andünsten. Bis zur Hälfte der Randen mit Gemüsebouillon auffüllen, den Rohrzucker, das Salz und den Kümmel dazugeben. Das Ganze bei geringer Temperatur garen lassen. Wenn nötig, mit der restlich Bouillon auffüllen. Vor dem Anrichten die Randen in der reduzierten Flüssigkeit glasieren. **Auf einem Teller schön anrichten. En Guete!**