

Gefüllte Brust vom Weidelamm

(für 4-6 Personen)

200 g Blattspinat

1 Schalotte

1 unbehandelte Zitrone

2 EL Rosinen

2 EL Butter

4 EL Olivenöl

80 g gehackte Mandeln

1 Zweig Rosmarin

100 g Schweine- oder Lammhackfleisch

1 Ei

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 Lambrüste (mit Knochen; vom Metzger eine Tasche hinein schneiden lassen)

2 Möhren

4 kleine Zwiebeln

1 Knoblauchknolle

1/2 l Gemüsefond

4 kleine Tomaten

1 Bund Petersilie



Den Spinat waschen, putzen und verlesen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Spinat darin kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen und trockenreiben. Die Frucht schälen und die Schale fein hacken. Den Blattspinat fest ausdrücken und grob zerkleinern. Die Rosinen hacken.

1 EL Butter und 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die gehackten Mandeln darin bei schwacher Hitze goldbraun rösten. Die Schalotte und die Rosinen hinzufügen und alles kurz andünsten. Dann den Spinat dazugeben und diesen unter Rühren etwa 1 Minute dünsten. Die Pfanne beiseite stellen. Von dem Rosmarin einige Nadeln abstreifen und fein hacken. In einer Schüssel das Hackfleisch mit Ei, Zitronenschale, den gehackten Rosmarinnadeln und der Mandel-Rosinen-Spinat-Mischung vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Lambrüste auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Die Masse nicht zu hoch in die Taschen füllen (sonst platzt die Brust später beim Braten auf). Die Öffnung mit Küchenzwirn zunähen.

In einem Gusseisenbräter 3 EL Olivenöl erhitzen. Die Brust mit der Fleischseite nach unten hinein legen und darin behutsam goldbraun anbraten. Dann wenden und auch auf der anderen Seite goldbraun braten.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Während das Fleisch brät, Möhren und Zwiebeln schälen, die Knoblauchknolle halbieren. Alles zum Fleisch geben, mit Salz und Pfeffer würzen. 100 ml Gemüsefond angießen und den Bratensatz lösen. Dann den restlichen Fond dazugeben. Die Lambrüste im Backofen (Mitte) etwa 1 1/2 Stunden garen, dabei alle 15 Minuten mit dem Bratfond begießen und darauf achten, dass genügend Flüssigkeit im Bräter ist.

Nach 30 Minuten die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und die Früchte zum Fleisch geben. Nach weiteren 30 Minuten den Rosmarinzweig dazulegen. Von der Petersilie die Blättchen abzupfen.

Die Brust zum Schluss mit der restlichen Butter einpinseln. Mit dem Bratgemüse und dem Bratensaft anrichten, mit den Petersilienblättchen bestreuen.