

Rücken vom Mattigtaler Lamm mit Bärlauchkarotten und gebratenen Topfenknödeln

Rezept von Ulrike Hollerer-Reichl
vom Gasthaus Zum Blumentritt in
St. Aegyd am Neuwalde, Traisental



Rezept für vier Personen

Zubereitung

Den Lammrücken in 4 Teile teilen, salzen, pfeffern und in heißem Öl auf allen Seiten anbraten. Das Fleisch in eine andere Pfanne legen. Rosmarin und Thymian auf das Fleisch geben und für etwa 5 Minuten bei 180 Grad bei Ober- und Unterhitze ins Rohr schieben.

Anschließend das Backrohr nur auf Oberhitze (Salamander) einschalten und das Fleisch auf der unteren Schiene 5 Minuten ziehen lassen. Die Pfanne mit dem Bratenrückstand nochmals auf die Herdplatte stellen, die Butter begeben, kurz aufschäumen lassen. Mit Rotwein und Lammfond ablöschen.

Rosmarin und Thymian begeben und die Sauce einreduzieren lassen. Falls benötigt, noch mit Butter montieren.

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. In Salzwasser bissfest kochen und in Butter mit geschnittenem Bärlauch durchschwenken. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Topfen mit sämtlichen Zutaten vermengen und 15 Minuten rasten lassen.

Die Masse in kleine Knödel formen und in Salzwasser 5 Minuten kochen.

Die Knödel abtropfen und in Butter langsam anbraten, sodass sie eine leichte Kruste bekommen.

In der Mitte des Tellers die Bärlauchkarotten anrichten und die Topfenknödel ebenfalls platzieren. Den rosa gebratenen Lammrücken aufschneiden, auf die Karotten legen und mit der Sauce anrichten.

Zutaten Lamm

- 1 Kg Lammrücken mit Knochen
- Salz, Pfeffer
- Öl
- Rosmarin, Thymian
- Butter
- 1/8 l Rotwein
- ¼ l Lammfond (alternativ: Rinderbrühe)

Zutaten Butterkarotten mit Bärlauch

- 200 Gramm Karotten
- Bärlauch
- Butter, Salz, Muskatnuss

Zutaten Topfenknödel

- 250 Gramm Topfen
- (Brösel- oder glatter Topfen, Fettgehalt nach Vorliebe)
- 1 Ei
- Salz, Muskatnuss
- 40 Gramm Grieß
- 40 Gramm Semmelbrösel
- Butter
- 250 Gramm Topfen