

Lammrücken im Thymiansaftl

Zutaten

Lammrücken

600 g	Lammrücken im Rippenknochen
1	Strauß Thymian
1	Stück Knoblauch

Weiteres:

Salz
Pfeffer

Thymiansaftl

2	Sträußerl Thymian
1	Knoblauchzehe
30 g	Butter
100 ml	Rotwein
300 ml	Lammfond



Arbeitsbeschreibung

Lammrücken:

1. Lammrücken zuputzen, mit Salz, Pfeffer, Thymian, Knoblauch würzen, beidseitig anbraten und mit der Pfanne ca. 8 – 10 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 170°C braten.
2. Herausnehmen, überkühlen lassen und bei 50°C im Rohr bis vor dem Servieren ziehen lassen.
3. Vor dem Service, das Fleisch in Butter mit Knoblauch und Thymian nachbraten.

Thymiansaftl:

1. Knoblauch und 2 Stück Thymian in Butter anschwitzen
2. Mit Rotwein ablöschen reduzieren und mit braunem Lammfond aufgießen, reduzieren auf gewünschte Konsistenz, abschmecken und passieren.
3. Eventuell mit Maizena binden.