

# Gefüllte Lammb Brust

Personenzahl 6

## Zutaten

ausgelöste Lammb Brust	1000 g
Rindsleber	250 g
Zwiebel	1
Ei	1
Semmelbrösel	3 EL
Öl	3 EL
Weisswein	125 ml
Fleischbrühe	125 ml
Estragonsenf	1 TL
Schlagsahne	100 g
Salz	
Pfeffer	
Salzkartoffeln	250 g
gekochtes Gemüse	250 g

## Zubereitung

Fleisch und Leber abspülen und trocken tupfen. Die Lammb Brust auf der Innenseite salzen und pfeffern. Die Leber in Würfel schneiden. Petersilie waschen und trocknen, Zwiebeln abziehen und beides fein hacken. Mit der Leber, dem Ei und Semmelbröseln vermischen und diese Mischung auf dem Fleisch verteilen. Die Lammb Brust einrollen und mit Küchengarn umwickeln. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Das Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch rundum scharf anbraten und mit dem Wein ablöschen. Zugedeckt etwa 90 Minuten schmoren. Danach die Lammb Brust aus dem Bräter nehmen und im abgeschalteten Backofen warm halten. Den Bratenfond mit der Fleischbrühe lösen, kurz aufkochen lassen und durch ein Sieb in eine Kasserolle geben. Den Senf mit der Sahne einrühren, etwas einkochen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Lammb Brust vom Garn befreien, in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten. Salzkartoffeln und dem Gemüse anrichten.