

Gebackene Lammb Brust

mit scharfer Sauce

Personenzahl	4
--------------	---

Zutaten

100 dag Lammb Brust, ausgelöst, Salz, Pfeffer aus der Mühle etwas Paprikapulver, 2 EL scharfer Senf

Für die Panier:

2 Eier, Mehl, Semmelbrösel, $\frac{1}{4}$ l Öl zum Backen.

Für die Sauce:

40 dag Mayonnaise (50 %- ig), $\frac{1}{4}$ l Sauerrahm, 1 TL Cayennepfeffer, 2 TL scharfer Senf, 2 Eier, Küchenspagat zum Binden.

Zubereitung

Die ausgelöste Lammb Brust fest zusammenrollen, mit Küchenspagat binden und in kochendem Salzwasser gut 1 Stunde sieden lassen. Dann herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen. Danach den Küchenspagat entfernen und die Lammrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie Paprikapulver würzen und mit Senf bestreichen. Für die Sauce zwei Eier hartkochen, mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und Dotter sowie Eiweiß getrennt voneinander fein hacken.

Die gewürzten Lammb Brustscheiben in Mehl andrücken, durch die versprudelten Eier ziehen und in Semmelbröseln wälzen; das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die panierten Lammscheiben beidseitig ca. 8 Minuten gold- braun ausbacken. Für die Sauce die Mayonnaise mit dem Sauerrahm sowie dem Senf glattrühren und mit Cayennepfeffer und, wenn nötig, mit noch etwas Salz würzen; in eine Schüssel geben und mit den gehackten Eiern bestreuen. Diese feine. gebackene Lammb Brust wird auf

vorgewärmten Tellern angerichtet und sogleich mit der Sauce serviert.

Empfohlene Beilagen:

Erdäpfel, Gemüse oder Salate.