

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1½ Stunde
 Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4 - 6
Lammrücken	g	2500
Butter	g	125
Senf	EL	4
Knoblauchzehen	St.	4
grobes Salz	EL	1½
Rosmarin, Salbei, Basilikum, Pfeffer		
Lammfond	ml	400
Rotwein	ml	400

VORBEREITEN:

1. Wenn Rückenfettschicht sehr dick ist, eine Schicht abheben. Längsschnitt beiderseits vom Rückrat machen. Fettschicht diagonal einritzen. Filets auf der Unterseite auslösen und parieren. Fleisch mit spitzem Messer vorsichtig von den Rippenknochen lösen.
2. Würzpaste aus dem Senf, Kräutern, Pfeffer und Salz herstellen und den Rücken damit einreiben.
3. Butter flüssig werden lassen.

ZUBEREITUNG:

1. Rücken im Bräter mit flüssiger Butter übergießen und bei 250° Unter- u. Oberhitze im Backofen 35 Minuten garen.
2. 10 Minuten vor Bratzeitende die ebenfalls mit der Paste eingeriebenen Filets beilegen.
3. Nach 35 Minuten Ofen abschalten und Lammrücken bei geöffneter Backofentür 10 Minuten im Ofen ruhen lassen.
4. Lammrücken aus dem Bräter nehmen. Warm halten. Wenn der Bratensatz sehr fett ist, einen Teil des Fettes abschöpfen. Lammfond und Rotwein angießen, stark einkochen und zum Schluss kalte Butterstückchen unterschlagen. Abschmecken und servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Salzkartoffeln, Linsengemüse / Rotwein

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	215		35
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	250		35
Nachwärme 10 Minuten				