Marinierte Lammkeulenscheiben mit herzhafter Panettone

Zutaten (für vier Personen)

4 Lammkeulenscheiben (à 250 g)
je 6 gestoßene Pfefferkörner und Wacholderbeeren
je 1 TL gehackter Ingwer und Knoblauch
1 ½ EL Öl
600 ml Lammfond
3 Lorbeerblätter

je 100 g Karotten- und Schwarzwurzelscheiben
2 Frühlingszwiebeln
1 EL Olivenöl
80 ml Gemüsebrühe
4 Scheiben Rosinenbrot oder 4 -brötchen
2 Eier
125 ml Sauerrahm
je 1 TL gehacktes Orangeat und Zitronat
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
½ EL rosa Beeren

Zubereitung (circa 50 Minuten)

Rosinenbrot oder -brötchen in kleine Würfel schneiden. Eier, Sauerrahm, gehacktes Orangeat und Zitronat zugeben, alles gut vermengen und kurz anziehen lassen. In ein sauberes Leinentuch geben. Panettone-Masse zu einer Rolle formen, mit dem Tuch gut umwickeln, Enden mit Kordel zubinden. In sprudelnd kochendes Wasser legen und eine gute Viertelstunde garen lassen. Danach auswickeln und in Scheiben schneiden.
Lammkeulenscheiben mit gestoßenen Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, gehacktem Ingwer und Knoblauch gut einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl beidseitig kurz anbraten. Mit Lammfond angießen, Lorbeerblätter zufügen und circa 45 Minuten schmoren lassen.
Karotten- und Schwarzwurzelscheiben in etwas Gemüsebrühe andünsten. Röllchen von Frühlingszwiebeln zugeben und mit garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Panettonescheiben in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb ausbraten. Auf Teller anrichten. Lammscheibe mit Sauce daneben anrichten, Gemüse daneben anhäufeln und mit rosa Beeren bestreuen.

Nährwerte pro Portion

771 kcal - 43 g Fett - 62 g Eiweiß - 43 g Kohlenhydrate - 3,5 BE