

Rezept

Gefüllte Lamnbrust auf Gemüsebett

Ein Rezept von Gefüllte Lamnbrust auf Gemüsebett, am 09.06.2026

Zutaten

1-2 Lamnbrüste, 1,2 kg (beim Metzger vorbestellen, einschneiden lassen. Alternativ: Lammschulter ohne Knochen)	150 g Blattspinat
	2 Schalotten
2 Brötchen vom Vortag	100 g kleine Pfifferlinge
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	2 EL Butter
1 Ei	150 ml Vollmilch
frisch geriebene Muskatnuss	1 Eigelb
3 Zwiebeln	3 EL Öl
1 Knoblauchknolle	3 Fenchelknollen
1 l Fleischbrühe	3 geschälte Tomaten aus der Dose
2 Rosmarinzweige	2 Lorbeerblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 840 kcal

Zubereitung

1. Vom Blattspinat die Stiele abschneiden. Blätter waschen, in einem Sieb abtropfen lassen, grob schneiden und beiseitestellen. Schalotten schälen und fein würfeln. Pfifferlinge waschen und durch ein Küchentuch abtropfen lassen. Die Brötchen in 1 cm große Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Brötchenwürfel darin bei mittlerer Hitze goldgelb rösten, herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Die übrige Butter schmelzen und die Schalotten darin bei geringer Hitze glasig dünsten. Pfifferlinge zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei starker Hitze ca. 2 Min. dünsten. Alles in eine Schüssel geben. In einem Topf die Milch aufkochen, sofort über die Brötchen-Pilz-Mischung gießen und 10 Min. quellen lassen. Spinat, Ei und Eigelb untermischen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse flach in die Lamnbrüste füllen und mit einem Zwirn in groben Stichen zunähen.
3. Für das Gemüsebett die Zwiebeln schälen und mit Strunk vierteln. Den Fenchel waschen, putzen und mit Strunk vierteln. Die Knoblauchknolle mit einem scharfen Messer halbieren. Den Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen.
4. In einem Bräter das Öl erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten hellbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Fenchel, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in den Bräter geben und in ca. 3-4 Min. dünsten. Fleischbrühe angießen, das Fleisch auf das Gemüse setzen und den Lorbeer einlegen. Einmal aufkochen, dann offen im Ofen (Mitte) in ca. 1 Std. 30 Min. goldbraun poelieren. Dabei alle 15 Min. mit Bratenfond begießen.

5. Das Lamm und das weiche Gemüse herausnehmen, ruhen lassen und warm stellen. Rosmarinzwige in die Sauce legen und diese bei mittlerer Hitze sämig einkochen; dann entfetten. Das Fleisch vom Zwirn befreien, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf den Fleischscheiben portionsweise das Gemüse mit dem Rosmarin anrichten und etwas Sauce angießen.