

## Rezept

# Lamm in Zitronensauce

Ein Rezept von Lamm in Zitronensauce, am 08.05.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Lammlachse (ausgelöster Lammrücken)	<b>1</b> große Zwiebel
<b>400 g</b> Nudeln (z. B. Tagliatelle)	Salz
<b>3 EL</b> Öl	frisch gemahlener Pfeffer
Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone	<b>1 EL</b> Mehl
<b>250 ml</b> Lammfond oder Gemüsebrühe	<b>150 g</b> Bärlauch
<b>250 g</b> Crème fraîche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch abtrocknen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

---

2. Nudeln in heißem Salzwasser nach Packungsanweisung al dente garen. Inzwischen Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin in zwei Portionen in 3-4 Min. kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

---

3. Zwiebel im heißen Fett kurz andünsten, Zitronenschale zugeben. Beides mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Fond unter Rühren zugeben und aufkochen. Ca. 5 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen.

---

4. Bärlauch waschen, trockentupfen, putzen und grob hacken. Crème fraîche in die Sauce rühren und aufkochen. Das Fleisch zugeben und samt Bratensaft darin erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Bärlauch zugeben und darin erhitzen. Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen und mit dem Lammragout servieren.