

Rezept

Lammrückenfilet im Kräuterblättereig

Ein Rezept von Lammrückenfilet im Kräuterblättereig, am 09.06.2026

Zutaten

225 g TK-Blättereig (2 extragroße Scheiben)	je 1 Zweig frischer Thymian, Salbei und Lavendel
1 großes Lammrückenfilet (ca. 280 g)	Salz
Pfeffer	1 EL Olivenöl
2 Scheiben Parmaschinken (ca. 30 g)	etwas Mehl für die Arbeitsfläche
1 Eigelb	1 EL Sahne oder Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Die Blättereigscheiben bei Zimmertemperatur nebeneinander auftauen lassen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken.
2. Das Lammrückenfilet von evtl. vorhandenen Häutchen befreien, trocken tupfen und rundherum mit wenig Salz (der Parmaschinken bringt auch Salz mit) und Pfeffer würzen. Eine Pfanne erhitzen, das Öl hineingeben und das Lammrückenfilet darin bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. rundherum anbraten. Herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. 1 Blättereigscheibe auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, die gehackten Kräuter daraufgeben und mit der anderen Blättereigscheibe abdecken. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, das groß genug ist, um das Filet darin einzuwickeln. Das Fleisch mit dem Schinken umwickeln, auf den Teig setzen und darin einwickeln. Üppige Teigränder abschneiden (daraus nach Belieben kleine Formen ausstechen und die Oberfläche damit verzieren).
4. Das Lammrückenfilet im Blättereig mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech setzen. Das Eigelb mit Milch oder Sahne verrühren und die Oberfläche damit bestreichen. Im heißen Backofen (Mitte, keine Umluft) ca. 25 Min. backen.
5. Das Filet aus dem Backofen nehmen. Mit einem scharfen Messer in 4 schräge Stücke schneiden und je 2 pro Teller anrichten. Dazu schmecken Blattspinat und ein kräftiger Rotwein.