

Die Stadtverwaltung Leonberg präsentiert Ihnen ein Kochrezept des Leonberger Kochs Peter Knöpfle. Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen.

Lammbrust im Kräuterkrustenmantel an Zitronensoße

Zutatenliste

1 Lammbrust ohne Knochen. (ca. 4 Personen)

Salz, Pfeffer, Spickzwiebel (Nelke, Lorbeer, Zwiebel), 2 Knoblauchzehen,
frische Kräuter (Estragon, Thymian, Rosmarin, Blattpetersilie, Basilikum)
Die Kräuterstängel für den Sud und das Blattgrün fein gehackt (nach belieben 6-8 El.)
1/3 für die Panade und 2/3 für die Füllung

Für die Panade:

Mehl, das Paniermehl mit den gehackten Kräutern mischen,
Ei und Butterschmalz zum Braten.

Für die Zitronensoße:

2 Eigelb,
1 El. süßen Senf,
150 ml Olivenöl,
Saft und Abrieb von einer Zitrone.

Zubereitung

Die ausgebeinte Lammbrust im kalten Wasser mit der Spickzwiebel, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer langsam zum Kochen bringen. Die Kräuterstängel zugeben und bei kleiner Hitze garziehen, aus dem Sud herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die noch warme Lammbrust aufschneiden, mit den gehackten Kräutern füllen, zuklappen, mit einem Schneidebrett beschweren und auskühlen lassen.

Die ausgekühlte Lammbrust in nicht zu dicke Scheiben schneiden und panieren.
In Butterschmalz goldbraun und knusprig ausbacken.

Zitronensoße:

Senf und Eier mit einer Prise Salz und etwas frisch gemahlenem Pfeffer zusammenrühren, das Olivenöl in dünnem Strahl mit dem Schneebesen einrühren.
Die so entstandene Mayonnaise mit dem Zitronensaft und dem Zitronenabrieb aromatisieren.

Zur Lammbrust empfiehlt Herr Knöpfle einen Kartoffelsalat und einen leicht gekühlten Trollinger.