

Lamm Lollipop auf Linsenbett

Dieses Rezept ist ein optisches und kulinarisches Highlight: Lamm Lollipop auf Linsenbett würde nicht nur Kojak schmecken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Foto: Chris Schaer

Zutaten

Für die Linsen

50 g	Zucker
200 ml	Weißwein
100 ml	Wasser
50 ml	Sherryessig
1 l	Gemüsebouillon
250 g	Linsen (grüne)
150 g	Kefen
100 g	Karotten
1 Stk.	Kohlrabi
1 Stk.	Peperoni
0.5 Stängel	Lauch
0.5 Stk.	Zwiebel
3 TL	Tomatenpesto
3 Blätter	Limonen
0.5 Stk.	Limonen (den Saft davon)
1 EL	Honig (bei Bedarf)

Für den Lollipop

0.5 Stk.	Limonen (die Schale davon)
5 g	Ingwer
250 g	Lammfleisch
200 g	Kaninchenfleisch
100 g	Kalbsbrät
100 g	Schinken (geräucherten)
6 Blätter	Frühlingsrollenteig
Nach Belieben	Öl (zum Braten)
Nach Belieben	Erdnussöl (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für Lamm Lollipop auf Linsenbett zunächst die grünen Linsen in einen Topf mit Gemüsebouillon geben und 25-30 Minuten lang weich kochen. In der Zwischenzeit die Babykarotten halbieren. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Kohlrabi schälen und klein würfeln. Peperoni und Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Kohlrabi, Karotten und Lauch einzeln darin blanchieren. Herausnehmen und beiseite stellen.
3. Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren lassen. Mit Weißwein und Wasser ablöschen. Mit Sherryessig auffüllen und alles zu einem Sirup einkochen lassen.
4. Zuerst die Zwiebel dazugeben, dann Kohlrabi, Karotten, Lauch und Peperoni hinzufügen. Limonensaft und -blätter dazugeben und alles bei kleiner Hitze weich garen lassen.
5. Zuletzt das Tomatenpesto unterrühren und mit Salz, Pfeffer und - je nach Geschmack - mit etwas Essig oder Honig abschmecken. Warmstellen und den den Backofen auf 200°C vorheizen.
6. Für den Lollipop die Limonenschale fein hacken. Den Ingwer schälen und reiben. Kalbsbrät mit Limonenschale und Ingwer vermengen. Das Lammfleisch längs bis zur Hälfte einschneiden und nach außen ausweiden.
7. Das so entstehende rechteckige Stück Lammfleisch zwischen zwei Stück Frischhaltefolie mit einem Topf oder einer Pfanne flach klopfen. Mit der Hälfte der Kalbsbrätmasse bestreichen.
8. Das Kaninchenfilet gleichmäßig darauf verteilen und alles zu einer Roulade einrollen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Roulade darin rundherum scharf anbraten.
9. Aus der Pfanne nehmen und mit dem Schinken umwickeln. Die Frühlingsrollenblätter etwas

mit Wasser anfeuchten und zu einem großen Rechteck auslegen. Die restliche Kalbsbrätmasse darauf verteilen.

10. Die Fleischroulade darauf setzen und mit den Frühlingsrollenblättern einwickeln. In eine Auflaufform legen und rundherum mit Erdnussöl einpinseln. Im Ofen ausbacken, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 58°C erreicht hat. Aus dem Ofen nehmen, zusammen mit dem Gemüse anrichten und servieren.

Tipp

Zum Lamm Lollipop auf Linsenbett schmecken Kartoffeln.