Oster-Lammbraten

Der Mittelpunkt des Ostermenüs ist der Oster-Lammbraten. Mit diesem Rezept wird der Braten zu einem unvergesslichen kulinarischen Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

150 g	Lammrückenfilet
4 Stk.	Schalotten
4 Stk.	Aprikosen (frisch)
1 Stk.	Paprikaschote
2 Schuss	Olivenöl
125 ml	Schlagobers
200 ml	Weißwein (zum Ablöschen)
1 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
1 Prise	Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Oster-Lammbraten** Schalotten schälen und fein würfeln. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und grob würfeln. Paprika waschen, putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

2. Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Aprikosen und Paprika dazugeben und kurz anrösten. Mit Wein ablöschen. Knoblauch schälen, grob zerdrücken und dazugeben. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten dünsten lassen.

3. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren, Schlagobers unterrühren und weitere 5 Minuten (ohne Deckel) leicht köcheln lassen. Durch ein feines Sieb streichen.

4. In der Zwischenzeit den Lammrücken rundherum mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Hitze reduzieren und das Fleisch gar ziehen lassen, bis es innen noch etwas rosig ist. Aufschneiden und zusammen mit der Sauce servieren.

Tipp

Traditionell wird der Oster-Lammbraten zusammen mit Erdäpfeln und Gemüse oder Salat serviert.