Lammrücken mit Whisky-Senf-Sauce

Zutatenfür 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: 26.08.2021

Creation: Kurt Schildknecht

## Zutaten für4 Personen

800 g Lammrücken, ausgelöst (aus den Highlands) je 2 Zweige Thymian und Estragon 2 EL Estragonsenf 2 Knoblauchzehen 10 ml Whisky aus den Highlands (z.B. Oban, 15 Jahre, 43 % Vol.) 200 ml Sahne (geschlagen) 50 g Butterschmalz je 1 TL Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung: (mit der Beilage beginnen)

Das Fleisch abspühlen und trocken tupfen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Je einen Zweig frischen Thymian und Estragon sowie den Knoblauch beigeben. Das Lamm beidseitig (pro Seite etwa 4 Minuten) scharf anbraten und anschliessend in Alufolie gewickelt ruhen lassen.

Thymian- und Estragonzweige aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Whisky ablöschen, den Senf beifügen und den Bratensatz loskochen. Mit der Schlagsahne verfeinern und eventuell passieren. Den restlichen Thymian und Estragon fein hacken und der Sauce beigeben. Auf mittlerer Hitze etwas reduzieren.

Der Lammrücken wird in Scheiben geschnitten und mit der Sauce und der Beilage serviert.

1/1