



Lammrückenfilet an Rosmarinjus

Für zwei Personen:

2 Stück Lammrückenfilet
1 Zweig Rosmarin
Petersilie
25 gr Paniermehl
1 Esslöffel Senf
40 gr Butter weich
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 dl Hühnerbouillon
1.5 dl Rotwein
1 dl Portwein
Etwas Honig
4 Rosmarinzwige
40 gr Butter
Salz und Pfeffer

Dazu passt:
Pilzrisotto

Zubereitung:
ca. 20 Minuten

1. Rosmarinnadeln abzupfen. Petersilie und Rosmarinnadeln fein hacken. Mit der Butter, Paniermehl, Senf, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und alles gut mischen.
2. Die Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter-Butter-Paste auf die Oberseite jedes Filets geben. Die Filets in eine Gratinform legen.
3. Die Lammrückenfilets in die Mitte des Ofen geben und bei 230 Grad etwa 10 Minuten braten.
4. Die Bouillon, Rotwein, Portwein sowie drei Rosmarinzwige in eine Pfanne geben und auf grossem Feuer auf knapp 1 dl einkochen lassen. Die Rosmarinzwige entfernen. Vom restlichen Rosmarinzwig die Nadeln fein hacken. Zur Sauce geben, aufkochen und die Butterstücke beifügen. Mit Salz und Pfeffer und etwas Honig abschmecken.



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.

TSCHANNEN
FLEISCH & WURSTWAREN

info@tschannen-metzg.ch
www.tschannen-metzg.ch
Tel. 061 841 13 10 · 4312 Magden

Fleischkäse geschnitten Eigenprodukt, 100g	Fr. 2.00 statt Fr. 2.50
Rauchwurst Eigenprodukt, 100 g	Fr. 2.08 statt Fr. 2.60
Kalbs Cordon-bleu Schweiz, 100 g	Fr. 5.96 statt Fr. 7.45
Kalbsschnitzel paniert Schweiz, 100 g	Fr. 5.68 statt Fr. 7.10

Aktion
Gültig vom
17. bis 28. Okt.

SCHWEIZER FLEISCH
Plus années de Délance

Essen
Geniessen
Entspannen

LEUENBERGER AG
Whirlpool- & Pflanzenwelt

Baslerstrasse 14
5080 Laufenburg
Telefon 062 874 00 84
www.leuenberger-ag.ch

HotSpring
Whirlpools - Saun