

LAMMRACKS MIT KARTOFFELSTOCK UND TOMATEN



REZEPT FÜR ZWEI PERSONEN:

Lammracks

ZUTATEN:

400g Lammracks
20g Eisenkraut, getrocknet, gehackt
80g Paniermehl
60g Butter, flüssig
150g Ziegenkäse am Stück
20g Weisser Sesam

ZUBEREITUNG: Eisenkraut mit Butter und Paniermehl mixen und auf Backfolie dünn ausstreichen. Einfrieren. Lammracks allseitig gut anbraten und 5 Minuten im Ofen bei 180° C fertig garen. Kruste zuschneiden und um die Lammracks wickeln. Bei 200° C 2 Minuten gratinieren. Ziegenkäse in Scheiben schneiden und in weissem Sesam panieren, beidseitig anbraten und im Ofen ebenfalls 2 Minuten bei 200° C fertig garen. ↘



KARTOFFELPÜREE MIT TOMATEN

ZUTATEN:

440g Kartoffeln, mehlig kochend,

4 g Salz 20g Butter

0.8dl Vollmilch

Muskatnuss, gerieben

100g Tomaten, getrocknet

Zubereitung: Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln in Salzwasser weich garen, abschütten und ausdampfen lassen. stampfen oder passieren. Heisse Milch und Butterflocken langsam unterheben. Anschliessend die feingeschnittenen Tomaten vorsichtig begeben, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.