



Oster-Gerichte aus unserer Heimatbude

Aus Artgerechter Haltung und Nachhaltiger Produktion

Alle Rezepte für 2 Personen

Lammracks mit Senfkruste

Kleine Kartoffeln mit Kalamata-Oliventapenade und Datteltomaten

Für die Lammracks

- 700 g Lammracks
- 1x würzen mit Original Italian Gerhard Volk
- Lakudia Olivenöl zum braten

Für die Senfkruste:

- 90 g Butter
- 2 St. Eigelb
- 50 g grober Senf
- 2 St. Toastbrot frisch gerieben
- 5 g Zucker braun
- Würzen mit Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

- 300 g Kleine Kartoffeln
- 40 g Lakudia Olivenöl
- 12 St. Datteltomaten
- 4 St. Thymianzweige
- 100 g Lakudia Oliventapenade



Zubereitung:

Lammracks

allseitig in Olivenöl anbraten bis sich eine leichte Kruste gebildet hat.

Zum fertig Garen auf ein Backofenblech mit Gitter stellen und mit der Italian Gewürzmischung würzen.

Bei 110°C Unter/Oberhitze in den Backofen schieben und auf 56-60°C Kerntemperatur garen. (ca.35-45 Minuten)

Senfkruste

Während dieser Zeit für die Senfkruste die Butter schaumig weiß aufschlagen, Eigelbe, Senf, Senfkörner, fein geriebenes Toastbrot, Zucker, Gewürze beifügen und glatt rühren.

Die fertigen Lammracks aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf Grill mit stärkster Stufe einstellen.

Die Senfkruste auf dem Lammrack verteilen und im Ofen überbacken.

Die Lammracks aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Kartoffeln

Waschen und mit der Schale halbieren, eine Pfanne erhitzen und die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten in etwas Lakudia-Olivenöl bei mittlerer Hitze braten, sobald die Kartoffeln schön Farbe genommen haben wenden und mit Deckel gar braten. Deckel abnehmen, Thymianzweige beifügen, Datteltomaten halbieren ebenfalls beifügen und kurz mitbraten.

Auf einer warmen Servierplatte anrichten und die Oliventapenade darüber verteilen.

Lammracks in Portionen aufteilen und auf den Kartoffeln anrichten

Guten Appetit!



...und wenn es schnell gehen soll!

Geräucherte Nudeln mit Gorgonzola Sauce

200 g	Radiatori geräuchert
10 g	Schalotten fein gewürfelt
5 g	Knoblauch fein gewürfelt
20 g	Olivenöl Lakudia
75 g	Weißwein
200 g	Gemüsefond oder Geflügelfond
100 g	Sahne
100 g	Gorgonzola
	Salz, Cayenne, Muskat

Zubereitung:

Schalotten- und Knoblauchwürfel im Olivenöl glasig anschwitzen.
Mit Weißwein ablöschen, Sirup artig einkochen.
Gemüsefond und Sahne hinzufügen und sämig einkochen lassen.
Den Gorgonzola grob zerrissen beifügen und bei milder Hitze schmelzen lassen
Mit Salz, Cayenne und Muskat abschmecken.

Die Radiatori in Salzwasser bissfest kochen, abschütten, abtropfen und mit der Sauce mischen. Garniert mit frischen Kräutern oder selbst gesammelten Bärlauch ein Gedicht.