



Lammhuft-Cordon bleu mit Basilikumbutter

Auch wenn die Lammhuft ganz einfach am Stück gebraten eine Delikatesse ist, reizt es doch, sie ähnlich einem Cordon-Bleu zu füllen: Mit Rohschinken und halbhartem Käse, vorzugsweise natürlich mit Schaf- oder auch Geisskäse, wie dem exzellenten Geisskäse aus Schupplis Geisse-Chäsi in Girenbad/Hinwil, er ist mild und doch von feiner Würze.

Flüssige Basilikum-Butter steuert diesen unkonventionellen Cordon bleu eine weitere Geschmacksnuance bei. Die Butter kann auch gut mit Pesto gewürzt werden, sie sollte aber nicht so deftig und viel flüssiger als ein Pesto sein. Sie soll dafür reichlich bemessen sein, damit auch die Pastabeilage davon profitiert.

Zutaten (1 Portion)

- 1 Lammhuft ca. 200g
- 2 kleine Scheiben Rohschinken (Serano)
- 40g Geisskäse halbhart
- Salz und Pfeffer
- 2 Zahnstocher

- 40g Tafelbutter
- 1Tl Pesto genovese

Zubereitung

Lammhuft ringsum salzen und pfeffern.

Geisskäse zu ca. 2-3mm dicken Scheiben schneiden.

Lammhuft von der breiteren Seite her flach zu zwei Hälften aufschneiden, aber nicht ganz durchtrennen. Dabei sind zwei Holzleistchen die als Abstandhalter dienen eine

gute Hilfe (siehe Bild).

Lammhuft aufklappen, mit einer Scheibe Rohschinken belegen, Käsescheiben darauf legen und mit der zweiten Schinkenscheibe belegen. Lammhuft zuklappen und mit zwei Zahnstochern fixieren.

Ofen auf 80° vorheizen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Lammhuft beidseitig und auch auf der Stirnseite scharf anbraten (ca. je 2 Minuten).

Lammhuft für 50 Minuten in den Ofen schieben.

Kurz bevor die Lammhuft bereit ist, Butter schmelzen bis sie leicht schäumt. Pesto einrühren und ein paar Minuten ziehen lassen.

Lammhuft-Cordon bleu anrichten, mit etwas Schmorsaft übergießen und die Basilikumbutter dazugiessen.







