



Lammnierstück an Knoblauchrahmsauce mit Wirz

Das Nierstück wird aus dem hinteren Teil des Kotettstücks geschnitten. Es ist eher klein, fast frei von Fett und, schonend gegart, ganz schön saftig und zart. Kurz und scharf angebraten und danach im Ofen bei 80° nachgegart wird es auch schön rosa.

Die unkonventionelle Knoblauchsauce mit Wirz und Salbei, für einen leicht krautigen Geschmack, harmoniert sehr schön mit dem delikaten Lammfleisch. Helle und rahmige Saucen lassen sich mit dem trockenen, französischen Wermut sehr schön abrunden. Das passt auch zum Lamm.

Zutaten (1 Portion)

1 Lammnierstück, ca. 180g
2 kleine Wirzblätter
2 Knoblauchzehen
20g Zwiebel
2 frische Salbeiblätter
5cl Noilly Prat
1dl Gemüsebouillon
50g Sauerrahm
Salz, Pfeffer, mildes Paprika
Bratbutter

Zubereitung

Lammnierstück 1/2 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mit wenig Olivenöl einpinseln.

Die Kiele aus den Wirzblättern ausschneiden und die Blätter zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Zwiebel, Salbei und Knoblauch fein hacken.

Ofen auf 80° vorheizen.

Lammnierstück in Bratbutter kurz und kräftig anbraten, auf einen Teller legen und für 25 Minuten in den Ofen schieben.

Zwiebel, Knoblauch, Salbei und Wirz in der gleichen Pfanne 2-3 Minuten dünsten. Noilly Prat und Bouillon zugießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Sauerrahm einrühren, kurz köcheln lassen und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.





