

«Spicy» Lamm-Saltimbocca



Diese Lamm-Saltimbocca hat Pepp: Wir würzen sie mit einer pfeffrigen Mischung.

Zutaten

Für 4–6 Personen

Gewürzmischung:

- 1 Esslöffel Szechuanpfeffer
- 6 Wacholderbeeren
- 4 Pimentkörner (Nelkenpfeffer), siehe Rezept-Tipp
- 1 Teelöffel getrockneter Majoran oder Oregano

Fleisch:

- 2 Lammrückenfilets ca. 500 g
- 10–12 dünne Scheiben Pancetta oder Coppa
- 3 Esslöffel Olivenöl
- Salz
- 1.5 dl Portwein rot
- 1 Teelöffel Fleischextrakt oder ½ Teelöffel Fleischbouillonpaste
- 30 g Butter

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Platte sowie 4–6 Teller vorwärmen.

Den Szechuanpfeffer in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze rösten, bis die Körner anfangen zu duften (siehe Einleitungstext). Dann mit den Wacholderbeeren und den Pimentkörnern in einen Mörser geben und fein zerstoßen. Zuletzt den Majoran oder Oregano beifügen und alles nochmals leicht mahlen.

Die Lammrückenfilets in etwa 1½ cm dicke Scheiben schneiden. Unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz oder Fleischklopfen etwas dünner klopfen.

Die Fleischscheiben auf einer Seite mit der vorbereiteten Gewürzmischung würzen, mit je ½ Scheibe Pancetta oder Coppa belegen und diese mit einem Zahnstocher fixieren.

In einer grossen Bratpfanne das Olivenöl kräftig erhitzen. Die Lamm-Saltimbocca leicht salzen und im heissen Öl auf der Speckseite 1½ Minuten, auf der zweiten Seite noch knapp 1 Minute braten. Sofort in die vorgewärmte Platte geben und 15–20 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen und zur Hälfte einkochen lassen. Die Butter beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Über die Lamm-Saltimbocca träufeln und diese servieren.

Nicht alle exotischen Gewürze müssen vor ihrer Verwendung geröstet werden. Bei einigen kann es durchaus kontraproduktiv sein, da durch das Rösten ihre Bitterstoffe verstärkt werden. Dies gilt in diesem Rezept sowohl für die Wacholderbeeren wie auch für den Piment. Letzterer kann übrigens durch 1 Gewürznelke und 6–8 schwarze Pfefferkörner ersetzt werden (auf 4 Pimentkörner).