



GEFÜLLTE LAMMHUFT MIT BÄRLAUCH-GNOCCHI

Für 5 Personen

Zutaten

Für die gefüllte Lammhüft

2 grosse Lammhüftchen
1 Bund Basilikum
Pfeffer
100g Ricotta
40g getrocknete Tomaten
Salz
150g Rohessspeck
2 Esslöffel Olivenöl
1dl Portwein
25g Butter

Für die Bärlauch Gnocchi

800g mehlig Kartoffeln, geschält und gekocht
200g Mehl
50g Bärlauch Blätter
100g Ricotta
1 frisches Ei
Muskat
Salz
Pfeffer

Zubereitung der gefüllten Lammhüft

1. In die Lammhüft mit einem scharfen Messer eine tiefe Tasche schneiden. Basilikumblätter abzupfen und die Taschen mit einigen grossen Blättern auslegen. Restliches Basilikum in feine Streifen schneiden.
2. Für die Füllung die Pfefferkörner im Mörser mittelfein zerstoßen. In einer kleinen Schüssel mit dem Ricotta, den kleingeschnittenen getrockneten Tomaten und den Basilikumstreifen mischen. Die Füllung mit Salz abschmecken und in die Fleischtaschen verteilen.
3. Den Ofen auf 80 Grad vorwärmen.
4. Die Lammhüft mit Pfeffer würzen. Die Rohessspeckscheiben um die Hüftchen wickeln und wie ein Paket mit Küchenschnur binden.
5. In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Lammhüft rundum je nach Dicke insgesamt 3-4 Minuten anbraten. Dann sofort auf das Blech geben und im 80 Grad warmen Ofen etwa 1.5 Stunden niedergaren.
6. Für den Jus den Portwein zum Bratenansatz in die heisse Pfanne giessen und die Bratpfanne auf der ausgeschalteten Herdplatte stehen lassen.
7. Kurz vor dem Servieren den entstandenen Fleischsaft der Lammhüft zum Portweinjus in die Pfanne giessen und aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Butter in die leicht kochende Jus einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung der Bärlauch-Gnocchi

1. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen. Mehl begeben und mischen. Bärlauch mit dem Ricotta sowie dem Ei mit dem Stabmixer pürieren und begeben. Die Masse würzen und von Hand gut mischen. Die Masse sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben, eventuell etwas Mehl begeben.
2. Masse auf wenig Mehl zu vier Rollen von je ca. 2cm Durchmesser formen. Rollen in ca. 2cm lange Stücke schneiden, diese mit dem Daumen über das Gnocchi Brett rollen, sodass ein Rillenmuster entsteht. Gnocchi auf ein bemehltes Tuch legen.
3. Gnocchi portionsweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 6 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen etwas Olivenöl begeben.
4. Zum Servieren die Gnocchi auf die vorgewärmten Teller geben. Die Lammhüftchen in dicke Scheiben schneiden, auf die Gnocchi drapieren und mit dem heissen Jus beträufeln