

# LAMMNIERSTÜCK MIT MARRONIKRUSTE UND ZIMT-PREISELBEER-SAUCE

(für 6 Personen) Ofen vorheizen auf 80°C, 1 Blech und 6 Teller darin vorwärmen

## Kruste

2	Essl.	Zucker	caramelisieren,
100	g	Kastanien	beifügen
1	dl	Wasser, heiss	ablöschen, sofort zudecken, 5 Min. köcheln lassen
1	Teel.	Butter	beifügen, unbedeckt weitere 2-3 Min. kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kastanien auf ein Backpapier geben, auskühlen lassen, hacken
75	g	Butter, weich	gut verrühren
1		Ei	
60	g	Paniermehl	beifügen und zusammen mit den
½	Bund	Peterli, gehackt	gehackten Kastanien gut mischen
		Salz, Pfeffer	gut würzen, mischen und alles kalt stellen
900	g	Lammnierstück	Fleisch gut würzen
		Salz, Pfeffer	
		Evtl. Knoblauchpulver	
		Bratbutter	erhitzen, die Fleischstücke portionenweise in der heissen Butter beiseitig kurz anbraten. Auf das vorgewärmte Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 80°C 30 Min. garen

## Sauce

		Butter	zum Bratensatz geben
2		Schalotten,	fein hacken, beifügen, dämpfen
1½	dl	Weisswein	ablöschen, auf die Hälfte einkochen
2	dl	Fleischbouillon	beifügen, aufkochen, absieben, die die
3	Essl.	Cognac	Pfanne zurückgeben.
2	Essl.	Preiselbeer	beifügen
1	Msp.	Zimt	
2	Essl.	Butter, kalt	unter Rühren beifügen, nicht mehr kochen

Lammnierstück und Teller aus dem Ofen nehmen. Fleisch mit Folie zudecken. Ofengrill auf 250°C vorheizen. Kruste aufs Fleisch verteilen. Fleisch direkt unter dem Ofengrill 3-4 Min. überbacken. Wenig Sauce auf die vorgewärmten Teller anrichten, Fleisch darauf legen