

Italienische Rezepte

Abbacchio alla Romana "Milchlamm auf römische Art"

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Italien, Lamm

| | | | |
|---------|---|---------|--|
| 1 kg | Zartes Lammfleisch aus der - Schulter, (Milchlamm) | 2 | - hacken Knoblauchzehen, schälen und - halbieren |
| 1 Essl. | Frischer Rosmarin, fein - gehackt | 6 Essl. | Olivenöl |
| 3 | Eingelegte Sardellenfilets | 4 Essl. | Weissweinessig |
| 5 | Knoblauchzehen, schälen und | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

Als erstes die Sauce zubereiten. Sardellenfilets abspülen, mit Küchenkrepp trocknen und klein schneiden zusammen mit dem Rosmarin und dem gehackten Knoblauch in den Mörser geben und zu einer Paste zerstoßen. Nach und nach den Weinessig untermischen, zu einer glatten Creme rühren.

Das Lammfleisch mit den halbierten Knoblauchzehen rundum kräftig einreiben. Danach das Fleisch in kleinere Würfel schneiden, frisch aus der Mühle pfeffern In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Lammstücke hinein geben und unter häufigem Wenden 5 Minuten kräftig anbräunen. Hitze reduzieren, ca. 5 Minuten sanft weiter braten.

Sobald das Fleisch gar ist, die Knoblauchcreme gründlich einrühren. Kurz heiß werden lassen, kräftig mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen, eventuell salzen, auf einer vorgewärmten Platte servieren. Die Sauce soll ziemlich eingekocht sein.