



# Die KochLöffel



Seit 2013

19.10.2022 / Fredy Horisberger

Anzahl: 12 Personen  
Rezeptgruppe: Hauptspeise

## Lammrückenfilet mit Rucola-Pesto

### Zutaten

4 EL	Olivenöl (1)
4 Schalotten	fein gehackt
180 g	Rucola
2 dl	Olivenöl (2)
Salz, Pfeffer	
1,5 kg	Lammrücken-Filets
4 dl	Weisswein
4 dl	Lamm-oder Kalbsfond
8	Tomaten

### Zubereitung

1. Olivenöl (1) erhitzen.
2. Schalotten goldbraun rösten, auskühlen lassen.
3. Rucola und Olivenöl (2) mit den Schalotten im Mixer zu einer feinen Paste mixen, mit Salz und Pfeffer würzen. 8 Esslöffel der Paste für die Sauce beiseite stellen.
4. Lammrückenfilets würzen und mit der restlichen Paste einstreichen, 1 Stunde kühl stellen.
5. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen, Umluft, 1. Rille von unten, oder Ober/Unterhitze 2. Rille von unten, eine Platte darin vorwärmen.
6. Teppanyaki erhitzen und die Filets rundum 2 Minuten anbraten, auf vorgewärmte Platte geben und im Ofen nachgaren lassen, mindestens 45 Minuten.
7. Den Bratensatz mit dem Weisswein ablöschen, und zur Hälfte einkochen.
8. Kalbsfond beifügen.
9. Tomaten kreuzweise einritzen, in kochendes Wasser tauchen, häuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden
10. Kurz vor dem Servieren die Rucola-Paste und die Tomatenwürfel in die heisse Sauce geben und erwärmen. Die Lammfilets schräg aufschneiden und mit der Sauce servieren.