

## Monatsrezept April

### Ostermenu: Lammrückenfilet an Rosmarinjus

Zutaten:

2 Bund Petersilie  
1 Zweig Rosmarin  
80g Butter  
40g Paniermehl  
1 EL grobkörniger Senf  
Salz, Pfeffer  
4 Lammrückenfilet

Rosmarinjus:

2dl Fleischbouillon  
3dl Rotwein  
1 dl Portwein rot  
6 Rosmarinzweige  
80g Butter  
Salz, Pfeffer



Und so gelingt das Rezept hervorragend:

1. Die Petersilie und die Rosmarinnadeln fein hacken. Mit der Butter, dem Paniermehl, dem Senf sowie etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit einer Gabel gut mischen.
2. Die Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend die Kräuterbutter-Paste auf der Oberseite der Filets streichen. Die Filets werden in eine Gratinform gelegt. Es ist wichtig, dass sie sich nicht berühren!
3. In der Mitte des auf 230°C vorgeheizten Ofens werden die Lammrückenfilets je nach Grösse etwa 10 Minuten gebraten.
4. Für den Jus Bouillon, Rotwein, Portwein und Rosmarinzweige in eine Pfanne geben und auf hoher Stufe auf knapp 1dl einkochen lassen. Anschliessend die Rosmarinzweige entfernen.
5. Vom restlichen Rosmarinzweig werden die Nadeln abgezupft und fein gehackt. Dies zur Saucenreduktion geben und nochmals aufkochen. Die Butter in Flocken beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Lammrückenfilet aus dem Ofen nehmen und kurz zugedeckt stehen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann. Dann in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Rosmarinjus umgiessen.

Dazu passt Reis oder Spätzli.

**FROHE OSTERN UND EN GUETE!**