

## LAMMRÜCKEN MIT EINER OLIVENSAUCE AN KICHERERBSEN-REISNOCKEN MIT KAREMELLISIERTEN ZWIEBELN & BOHNEN

HÜLSENFRUCHT- & REIS-MEHLE | HAUPTSPESIE | 15-45 MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



### Zutaten (Für 4-6 Personen)

50 g Müller's Mühle Reis Mehl  
 40 g Müller's Mühle Kichererbsen Mehl  
 500 ml Geflügelbrühe  
 20 g Butter  
 3 g Salz  
 Muskatnuss, gerieben  
 1 TL Petersilie, gehackt  
 30 g Eigelb, pasteurisiert  
 12 ml Sonnenblumenöl  
 20 g Pecorino, gerieben  
 12 g Butter

#### Für das Fleisch:

900 g Lammrücken  
 8 g Thymian, frisch  
 12 g Gewürzsalzmischung  
 20 ml Olivenöl

#### Für die Sauce:

20 g Schalotten, geschält  
 8 g Knoblauch, geschält  
 80 ml Weißwein  
 160 g gebundener Kalbsfond  
 100 g Tomaten, geschält, entkernt  
 8 g Basilikum, frisch  
 40 g Oliven (schwarz), entsteint  
 Salz, Pfeffer (weiß) aus der Mühle  
 10 g Butter

#### Für das Gemüse:

300 g rote Zwiebeln, geschält  
 30 g Butter  
 Salz, Pfeffer, Zucker  
 Balsamico Essig

### Produkttempfehlungen



REIS MEHL



KICHERERBSEN  
MEHL

### Zubereitungen

Geflügelbrühe, Butter, Salz und Muskat rührend aufkochen und Reismehl und Kichererbsen Mehl einrieseln lassen. Bei schwacher Hitze zugedeckt 15 Minuten garen und quellen lassen. Eigelb daruntermischen, anschließend die noch

heiße Masse mit zwei Löffeln zu Nocken formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Die Nocken mit geriebenem Pecorino bestreuen, mit Butter beträufeln und im Ofen überbacken.

Hinweise für die Praxis: Das Reismehl und Kichererbsen Mehl müssen richtig quellen, sonst bindet die Masse nicht ab und die Nocken zerfallen beim Gratинieren.

Deshalb die Kochzeit unbedingt einhalten.

Vorbereitung: Thymian waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken. Schalotten, Knoblauch fein hacken und Tomaten in ½ cm große Würfel schneiden. Basilikum und Petersilie waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken. Schwarze Oliven vierteln. Den Lammrücken mit Thymian und der Gewürzsalmischung würzen, im Olivenöl rosa braten, herausnehmen und bei ca. 64 °C warm stellen. Das überschüssige Öl abschütten, Schalotten und Knoblauch begeben und dünsten, mit Weißwein ablöschen und auf 10% einkochen lassen, mit dem Kalbsfond auffüllen und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Die Tomatenwürfel, Kräuter und Oliven begeben, kurz durchkochen und abschmecken. Die Butter in der Pfanne auslassen, die in Streifen geschnittene Zwiebel und die Bohnen darin anschwitzen, mit Salz, Zucker und einer Prise Pfeffer würzen und mit einem guten Schuss Balsamicoessig ablöschen. 1 Minute köcheln lassen und mit den anderen Komponenten anrichten. Die Zwiebeln in grobe Streifen schneiden, Saucenspiegel anrichten und die karamellisierten Zwiebeln und Bohnen darauf verteilen. Die Nocken mit dem Lammrücken darauf anrichten und servieren.