

Lammfilet in Brotkruste

Tramezzini mit Nudelholz flach rollen. Dadurch wird die Struktur fester, es ist keine Luft mehr in den Hefeporen des Brotes und das Brot kann später gut gerollt werden, ohne zu brechen.

Von Lammfilets die Haut an der Rückseite abziehen, sonst würde es sich beim Braten rollen. Etwas Öl in Pfanne erhitzen, Lammfilet ganz kurz anbraten (nur, dass Poren geschlossen sind, damit sich das Brot nicht zu sehr mit Fleischsaft vollzieht).

Die geplätteten Tramezzini-Scheiben mit Eigelb bestreichen, (gut bestreichen, vor allem am unteren Rand, damit Rolle gut zu ist. Eigelb dient hier als Kleber).

Pesto (z.B. von Minze, Petersilie, Knoblauch) oben aufstreichen, wo dann das Fleisch hingelegt wird. Lammfilet drauf legen, aufrollen.

Reichlich Öl in Pfanne geben (oder kleine Fritteuse verwenden) und erhitzen. (Öl muss heiß sein, wie üblich zum Frittieren).

Filet-Tramezzini-Rollen in Pfanne legen und immer wieder rollen, bis sie rundum schön braun sind.

Rosmarin, Salbei, Thymian im Ganzen auf Backblech legen. Walnussöl drüber gießen (zieht später in den Rollenteig, damit schmeckt Rolle schön nussig).

Braune Rollen aus Pfanne nehmen und auf Backblech auskühlen lassen.

Backofen auf 200 ° C erhitzen, Rollen für ca. 5 Minuten reingeben.

Entweder im Ganzen servieren, z.B. als Hauptgang mit Gemüse oder Salat (z.B. Bohnen, Linsen).

Kann auch in Scheiben geschnitten als Fingerfood gereicht werden, z.B. in Glasschälchen mit Dip.

Oder schräg geschnitten halbiert und hochkant gestellt mit kleinem Salat als Vorspeise.