

ROSA GEBRATENE

# Lammkronen mit Apfel-Senfkruste

AUF  
KARTOFFEL-MOSTRISOTTO



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

**800g** Lammkronen  
**3 EL** Zimmerwarme Butter  
**2 EL** Pommery Senf  
**2** Äpfel  
**2 EL** Weißbrotbrösel  
**2 EL** geriebenen Parmesan  
Honig, Salz, Pfeffer, Thymian



DER STIFTSMEIERHOF  
SEITENSTETTEN  
LAND • GAST • HAUS • FEST • SAAL



## FÜRS RISOTTO:

**8 Stk.** mittelgroße mehlig Kartoffel  
**¼ l** Apfelmost  
**40g** Butter  
**½** Zwiebel  
**¼ l** Rindssuppe  
**100g** geriebenen Parmesan

## GARNITUR:

4 Stück Mostviertler Spargel  
1 Apfel

## ZUBEREITUNG:

Lammkronen gut zu putzen und mit Salz, Pfeffer würzen.  
Bei starker Hitze scharf anbraten.

Für die Apfel-Senfkruste die Butter schaumig schlagen,  
den Apfel klein würfelig schneiden und mit den anderen  
Zutaten vermengen und auf die Lammkronen spritzen.  
Für das Risotto die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel  
schneiden und ca. 10 Minuten kochen.

Zwiebel klein würfelig schneiden mit der Butter anschwitzen  
die gekochten Kartoffeln dazugeben und mit dem Apfelmost  
und Rindssuppe aufgießen. Solange einreduzieren bis  
die Flüssigkeit verdunstet ist und den geriebenen Parmesan  
begeben.

In der Zwischenzeit die Lammkronen in das Backrohr  
bei 100 Grad Ober- und Unterhitze bei Kerntemperatur  
mit 52 Grad geben.

Den Spargel ab der unteren Mitte schälen und 5 Minuten  
in einem Salzwasser mit etwas Zucker und Zitrone kochen.  
Die Äpfel achteln, Kerngehäuse entfernen und in etwas  
Butter kurz anbraten.

## FERTIG

Auf einem schönen Teller in der Mitte das Risotto  
zwei Tranchen von der Lammkronen und mit Spargel  
und gebratenen Apfelspalten garnieren.

**Guten Appetit!**

