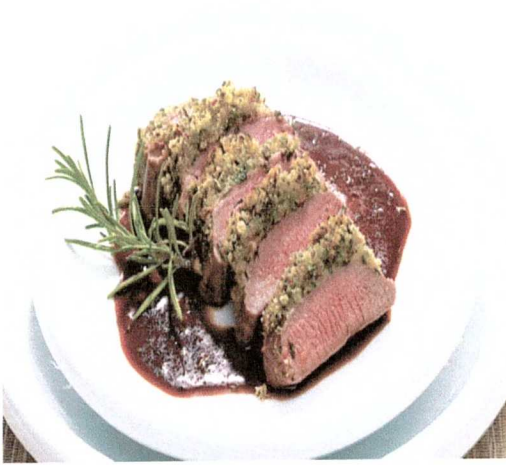


Lammrückenfilet an Rosmarinjus



Zutaten

Lammrückenfilet

3 Bund Petersilien

2-Zweige Rosmarin

120g Butter

60 g Paniermehl

2 EL grober Senf

Salz/Pfeffer aus der Mühle

Rosmarinjus

½ lt Kalbsfond od. Hühnerbouillon

5 dl Rotwein

2 dl Portwein

6 Romarinzweige

120g Butter

Salz/schwarzer Pfeffer

Beilage

Kartoffelgratin

Kartoffel/Käse/Rahm

Dessert

Himbeer-Mascarpone-Creme

500g Rahm

500g Mascarpone

500g Rahmquark

3EL Puderzucker

2 Beutel Vanillezucker

1 Tafel dunkle Schokolade

8g Mandel

100g Kekse Amaretti

300g Himbeeren

Mascarpone/Quark und Vanillezucker cremig

aufschlagen. Den Rahm steif schlagen und

dabei Puderzucker einrieseln lassen.

Schokolade/Mandeln und Amaretti klein

hacken, bzw. zerbröckeln, zum Mascarpone

geben und verrühren. Den geschlagenen

Rahm unterheben.

Nun vorsichtig die Himbeeren unterrühren,

die Creme in Dessertschälchen verteilen

und ca 2 Stunden kalt stellen.