

## Faschierter Lambraten in Blätterteigmantel

### *Zutaten für 4 Personen:*

60 dag Lammfaschiertes

(Schulter, Hals, Brust),

20 dag Lammfleisch (am besten Rückenfilet),

2 Eier, 2 Zehen Knoblauch, 1 Zwiebel,

1 EL gehackte Kräuter, 1 Melanzani,

3 Blätter Strudelteig, 1 Schweinsnetz

Nach Geschmack und Marktlage kann man Salbei, Rosmarin oder Thymian verwenden.

Schweinsnetz erhält man tiefgekühlt beim Fleischhauer. Um ganz sicher zu gehen sollte man das Schweinsnetz am besten einige Tage vorher bestellen.

### *Zubereitung:*

Zwiebel schälen und fein hacken. Knoblauch durch die Presse drücken. Zwiebel und Knoblauch in wenig Öl anschwitzen, Kräuter zugeben und gut vermischen. Die Zwiebelmischung vom Feuer nehmen. Das Lammfleisch in grobe, gleichgroße Stücke schneiden und mit der Zwiebelmischung, Eiern und 2 EL Bröseln zum Faschierten geben.

Masse mit Salz Pfeffer und 1 EL Senf würzen.

Melanzani waschen, den Stiel wegschneiden und das Fruchtfleisch der Länge nach in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Melanzanischeiben in wenig Öl beidseitig kurz anbraten, herausheben und auf Küchentrepp gut abtropfen lassen.

Das gut gewässerte Schweinsnetz aufbreiten und die Melanzanischeiben dicht nebeneinander drauflegen. Faschiertes gleichmäßig darauf verteilen und so einrollen, dass es von den Melanzanischeiben eingepackt wird.

Backrohr auf 200° C vorheizen. Zwei Strudelblätter überlappend auflegen, sodass sich eine zusammenhängende Fläche ergibt (den bei der „Nahtstelle“ unten liegenden Teig zuvor mit geschmolzener Butter bestreichen). Teig mit geschmolzener Butter bestreichen. Das dritte Strudelblatt auseinanderschneiden und so auf die beiden anderen Blätter legen, dass die Fläche durchgehend aus doppelt gelegtem Teig besteht.

Das eingerollte Faschierte darauflegen, einwickeln, auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Rohr ca. 25 Minuten goldgelb backen. Den Braten aus dem Rohr nehmen und ca. 10 Minuten rasten lassen, in Scheiben schneiden.

Mit Paradeiser und eingemachtem Kohl servieren.