

Lammschlögel im Teigmantel

Zutaten für 6 Personen:

120 dag ausgelöster Lammschlögel, 40 dag Mehl,
8 dag Butter, Salz, Pfeffer,
120 ml lauwarmes Wasser, 3 EL gehacktes Basilikum,
1 Knoblauchzehe, 1 EL Senf (Dijonsenf), 1 Dotter,
2 EL gehackte Schalotten, 2 EL Butter, $\frac{1}{4}$ L kräftiger Rotwein,
 $\frac{1}{2}$ L Lammfond bzw. Suppe.

Zubereitung:

Das Mehl mit der Butter, einer Prise Salz und dem Wasser zu einem festen Teig kneten und 15 Minuten ruhen lassen. Den Lammschlögel mit Salz, gehacktem Basilikum, zerdrücktem Knoblauch, Pfeffer und Senf einreiben. Den Teig 3 mm dünn ausrollen und den Schlögel darin einwickeln. Eventuelle Teigreste dekorativ ausstechen und den Teigmantel damit verzieren. Rundherum mit Dotter einpinseln und 70 Minuten bei 180° C backen. Die Schalotten in der Butter kurz anschwitzen und mit dem Wein ablöschen. Auf die Hälfte einkochen und den Lammfond dazugießen, wiederum auf die Hälfte einkochen und mit dem restlichen Basilikum verfeinern. Den Lammschlögel in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.