

# Lammnierstück im Salz mit Rosmarin-Sabayon



## Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 1 Stunde marinieren + ca. 20 Minuten braten

## Nährwerte

Pro Portion ca.

|                |          |
|----------------|----------|
| Kalorien:      | 390 kcal |
| Eiweiss:       | 30 g     |
| Fett:          | 28 g     |
| Kohlenhydrate: | 2 g      |

## Zutaten für 4 Portionen

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 2      | grosse Lammnierstücke à 300 g |
|        | Cayennepfeffer                |
| 3      | Rosmarinzweige                |
| 1 EL   | Rosmarinhonig                 |
| 2 EL   | Olivenöl                      |
| 2 kg   | Salz                          |
| 6      | Eiweiss                       |
| 1      | Knoblauchzehe                 |
| 2      | Lorbeerblätter                |
| 0.5 dl | trockener Weisswein           |
| 2      | frische Eier                  |
| 1      | frisches Eigelb               |
|        | Salz                          |
|        | Pfeffer                       |

## Zubereitung

1. Lamm mit Cayennepfeffer würzen. 2/3 des Rosmarins hacken, mit Honig mischen. Fleisch damit bestreichen. Ca. 1 Stunde marinieren. Im Öl rundum ca. 6 Minuten anbraten. Auf Haushaltspapier kurz ziehen lassen. Salz und Eiweiss mischen. Ca. 1 Minute geschmeidig und leicht luftig rühren.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Knapp die Hälfte der Salzmasse entsprechend der Fleischgrösse portionenweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Lamm daraufgeben. Mit restlichem Salz umschliessen. Masse leicht andrücken. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten braten. Mit langem Kerntemperaturmesser durch die Salzkruste bis in die Mitte des Nierstückes stechen. Das Fleisch soll rosa sein (52 °C).
3. Für die Sabayon Knoblauch in Scheiben schneiden. Mit Lorbeer, restlichem Rosmarin und Wein kurz aufkochen. Fond in eine Chromstahlschüssel absieben. Mit Eiern, Eigelb, Salz und Pfeffer über einem heissen Wasserbad mit dem Schwingbesen zu einer luftigen Masse aufschlagen. Vorsicht: Bei ca. 80 °C wird die Sabayon dickflüssig. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Sabayon kurz weiterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salzkruste mit einem Messer rundum anschneiden. Salzdeckel abheben. Lamm herausheben. Das am Fleisch haftende Salz abpinseln. Fleisch tranchieren. Sofort mit Sabayon servieren.