HOTEL GASTHOF HERRMANN
Familie Autenrieth
Am Marktplatz 72525
Münsingen
Telefon 0 73 81/1 82 60
Telefax 0 73 81/62 82
info@hotelherrmann.de

**Zarter Lammrücken vom Münsinger Weidelamm im Kartoffel-Thymianmantel auf Albheu, mit Albzarella-Krapfen und Schwäbische Balsamico-Linsen**
(Rezept für 4 Personen)

**Kartoffelmantel**

| | |
|---|---|
| 600g rohe Kartoffeln | fein reiben, Wasser ausdrücken |
| 1 EL Knoblauch | |
| Salz, Pfeffer, Muskat | |
| Petersilie, Schnittlauch, Thymian | |
| 2 Eigelb | alles dazugeben, vermischen |

1 Lammrücken vom Münsinger Weidelamm, ca. 800g ausgelöst, pariert
mit Salz und Pfeffer würzen

Kartoffelmasse auf einer Klarsichtfolie verteilen und flach klopfen
Lammrücken einhüllen, von allen Seiten scharf anbraten,
im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 8 min. auf Albheu braten.

**Linsengemüse**
100g Meidelstetter Linsen
Zwiebelwürfel
Salz, Pfeffer
Gemüsefond
Balsamico
50g Gemüsewürfel

**Albzarella-Krapfen**

| | |
|---|---|
| 500g geschälte Kartoffeln | ca. 20 min. weich kochen, bei 180 °C ca. 10 min |
| Salz, Muskat | ausdämpfen, pressen und warm vermischen |
| 2 Eigelb | |

| | |
|---|---|
| 100ml Wasser | |
| 15g Butter | |
| Salz | aufkochen, mit |
| 50g Mehl | abbrennen, weg ziehen, bei unter 70°C |
| 1 Ei | zurühren |

60g Albzarella

Duchessemasse und Brandteig vermischen und Albzarella dazugeben.

Jürgen Autenrieth
Hotel Gasthof Herrmann
Am Marktplatz
72525 Münsingen
Telefon 0 73 81/1 82 60