

Vorspeise

Lammrücken im Pistazienmantel und Quitte

Zutaten:

600 g Lammrücken Filets (ohne Knochen)

1 St. Quitte

20 g Pistazien

4 Scheiben Toast

1 EL Kräuter der Provence

1 St. Eigelb

Zubereitung:

Quitte würfeln, Pistazien hacken. Quitte in Olivenöl anbraten. Brot, Quitte, Pistazien, Kräuter und Eigelb mischen. Fleisch salzen, pfeffern, in heißem Öl braten, dann aufs Blech legen und mit der Kruste bedecken. Unter dem Grill goldbraun überbacken. In Scheiben schneiden und servieren.