Lammrouladen

Zutaten:

(für 6 Personen - oder 4 sehr gute Esser)
2 möglichst große Lammlachse (ausgelöster Seitenstrang des Rückens)
500 g Lammhack
200 ml Sahne
5 Scheiben Toastbrot
20 dünne Scheiben Speck
2 große Karotten
500 g grüne Bohnen
2 Zehen Knoblauch
Provence-Kräuter
Salz und Pfeffer
kräftige Alufolie (oder eben doppelt legen)

Zubereitung:

Die Lammlachse in einer Pfanne kurz und scharf anbraten, auf einem Teller abkühlen lassen. Die Bohnen putzen und blanchieren. Die Karotten mit einem Sparschäler schälen und danach der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, ebenfalls blanchieren. Das Lammhack zusammen mit dem Knoblauch, etwas Provence-Kräutern, ca. 2 TL Salz und Pfeffer aus der Mühle zusammen mit dem Toast und der Sahne in einer Küchenmaschine zu einem Brät hächseln (dies sollte schnell gehen, damit das Brät nicht zu warm wird und evtl. gerinnt. Wem das zu heikel ist, oder wer keine Küchenmaschine hat, es geht auch mit Fleischbrät vom Metzger, dann ca. 800 g kaufen). 2 größere Stücke Alufolie flach auslegen. Jeweils 10 Scheiben Speck dicht nebeneinander und leicht überlappend auf der Folie auslegen (die Fläche sollte etwas länger als jeweils ein Lammlachs sein). Mit einer dünnen Schicht des Bräts bestreichen (am Besten geht's, wenn man eine Palette und etwas heißes Wasser zum Tunken der Palette hat). Jetzt werden in der Mitte der Länge nach und ca. 10 cm breit die Bohnen ausgelegt und etwas ins Brät gedrückt. Wieder eine dünne Schicht Brät aufstreichen. Jetzt werden über der "Bohnenstelle" ebenfalls der Länge nach die Karottenscheiben aufgelegt. Diese salzen und pfeffern. Dann werden die Lammlachse aufgelegt, und die Alufolie wird aufgerollt und an den Enden wie ein Knallbonbon gewickelt. Diese Rollen brauchen ca. 1,5 Stunde bei 180° Celsius im Ofen (mittlere Schiene - Vorsicht, durch den Speck läuft Fett aus, also am Besten in eine Auflaufform legen).

Tipp: Da der Ofen schon mal an ist, empfehle ich als Beilage einen Kartoffel-Gratin (das Rezept findet Ihr unter Beilagen) und als Gemüse-Beilage entweder grüne Bohnen mit Speck oder Broccoli.