

MUFFLONRÜCKEN

Rezept von Marcus Fetz, Landgasthaus Blücher, Dörscheid

Zutaten:

für 4 Personen

ca. 1,8 kg Mufflonrücken mit Knochen

Salz und Pfeffer

Öl zum Anbraten

und 50g frische Butter

Zubereitung

Den Rücken vom Knochen lösen und parieren, d.h. von Sehnen befreien und die Silberhaut abziehen. Mit Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen. Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch am Stück kurz von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 90 °C ca. 8 bis 10 min ziehen lassen. Herausnehmen, die Butter in einer Pfanne aufschäumen und das Fleisch kurz darin schwenken. Danach das Fleisch in Tranchen schneiden und auf dem Teller legen.