

# Lammrücken mit Whisky-Senf-Sauce

---

Lammrücken mit Whisky-Senf-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [26.08.2021](#)

Creation: [Kurt Schildknecht](#)

Zutaten für 4 Personen

800 g Lammrücken, ausgelöst (aus den Highlands)  
je 2 Zweige Thymian und Estragon  
2 EL Estragonenf  
2 Knoblauchzehen  
10 ml Whisky aus den Highlands (z.B. Oban, 15 Jahre, 43 % Vol.)  
200 ml Sahne (geschlagen)  
50 g Butterschmalz  
je 1 TL Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung: (mit der Beilage beginnen)

Das Fleisch abspülen und trocken tupfen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Je einen Zweig frischen Thymian und Estragon sowie den Knoblauch begeben. Das Lamm beidseitig (pro Seite etwa 4 Minuten) scharf anbraten und anschliessend in Alufolie gewickelt ruhen lassen.

Thymian- und Estragonzweige aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Whisky ablöschen, den Senf beifügen und den Bratensatz loskochen. Mit der Schlagsahne verfeinern und eventuell passieren. Den restlichen Thymian und Estragon fein hacken und der Sauce begeben. Auf mittlerer Hitze etwas reduzieren.

Der Lammrücken wird in Scheiben geschnitten und mit der Sauce und der Beilage serviert.