Lammhackfleisch-Rollen mit Speck

Das Fleisch vom robusten Engadinerschaf ist ist im Vergleich zu anderen Rassen eher mager und der typische "Schafgeschmack" ist, besonders beim Lammfleisch, nicht sehr ausgeprägt und dennoch ist es aromatisch. Es lässt sich auch gut mit würzigem Speck kombinieren.

Das Lammhackfleisch wird zu Rollen geformt und mit einer Scheibe Speck umwickelt. Der Speck soll dabei keinen festen Mantel bilden, sondern einfach als zusätzlicher Aromageber wirken. Nach dem Anbraten schmoren die Rollen in einer eher rustikalen Sauce mit Rotwein und einer guten Dosis Pate di Pomodori secci (Gehackte Dörrtomaten in Olivenöl).

Das Engadinerschaf wurde immer mehr vom weissen Alpenschaft verdrängt. Dank Anstrengungen der Stiftung Pro Specie Rara und engagierten Züchtern konnte diese robuste Rasse erhalten werden. Mehr Informationen dazu und Adressen von Züchtern sind auf www.engadinerschaf.ch zu finden.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Hackfleisch vom Engadinerlamm
4	Scheiben Bratspeck
1	Eigelb
20g	Weissbrot ohne Rinde (vom Vortag)
1	kleine Zwiebel (30g)
3-4cm	Peperoncino
2	Zweige frischer Thymian
1Tl	Mehl
1dl	Rotwein
1dl	Hühnerbouillon
2El	Pate di Pomodori secci

10g	Tafelbutter
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel fein hacken. Peperoncino längs halbieren, Kerne und die weissen Häutchen auf der Innenseite entfernen. Beide sind sehr scharf! Blättchen vom Thymian abzupfen. Weissbrot ohne Rinde zu kleinen Würfelchen schneiden.

Die Hälfte der Zwiebel, Peperoncino und Thymian 3-4 Minuten in Bratbutter dünsten, ohne dass die Zwiebel Röstspuren annimmt.

Lammhackfleisch in eine Schüssel geben. Eigelb, Brotwürfelchen und die gedünstete Zwiebel mit Peperoncino und Thymian dazu geben. Grosszügig salzen, so ca. 3/4 Tl sind angebracht. Masse von Hand sehr gut verkneten und ca. 20 Minuten stehen lassen.

Hackfleischmasse zu vier Zylindern formen. Das geht am besten mit angenässten Händen. Hackfleisch in die Speckscheiben einrollen, dabei muss der Speck das Hackfleisch nicht vollständig umhüllen, er liefert auch so eine feine Würze. Ringsum in Bratbutter ca. 10 Minuten anbraten.

Hackfleischrollen aus der Pfanne nehmen. Die zweite Hälfte der Zwiebel mit dem Mehl anrösten. Mit Rotwein ablöschen und ca. 10 Minuten leicht einkochen lassen. Hühnerbouillon und Pomodori secci zugeben kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hackfleischrollen in die Sauce legen. Zugedeckt 20 Minuten leicht köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren Tafelbutter stückchenweise mit einer Gabel in die Sauce einrühren, das macht sie geschmeidiger.

Mit viel Sauce anrichten!