



Lammrippchen mit Zitronensauce auf Malfadine

Auf den Rippen sitzt nur wenig, dafür kräftiges Fleisch, es ist auch von reichlich Fett durchzogen, das nicht ganz weggeschnitten werden sollte, es etwas zu parieren ist aber auch für Lammfleisch-Liebhaber:innen ratsam. Die Rippchen müssen gut geschmort werden, z.B. in einem einfachen Sud mit Weisswein, Bouillon, Zwiebel und Knoblauch, der zum Schluss mit Zitronensaft aromatisiert wird und mit Eigelb zu einer seidigen Sauce leicht gebunden wird. Angerichtet werden die Rippchen auf den breiten Malfadine und mit der Sauce übergossen, die auch durch die Malfadine fließt und ihnen den feinen zitronigen Lammgeschmack verleiht.

<i>Lammrippchen findet man am ehesten beim türkischen Metzger.</i>

Zutaten (2 Portionen)

300g	Lammrippchen (6-8 Stück)
40g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1dl	Weisswein
1,5dl	Hühnerbouillon
1	Zweig frischer Rosmarin
1	Eigelb
1,5El	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
150g	Malfadine
1	knappe Handvoll glatte Petersilie
10g	Tafelbutter
	Salz

Zubereitung

Von den Lammrippchen die äusseren Fettschichten wegschneiden (so ungefähr). Ringsum salzen, pfeffern und mit wenig Zitronensaft einpinseln. Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Streifen schneiden, Knoblauch hacken. Petersilie grob hacken.

Rippchen in Bratbutter beidseitig anbraten, nach dem Wenden Zwiebel und Knoblauch zugeben und mitbraten. Mit Weisswein ablöschen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Rosmarinzweig zugeben und die Bouillon zugliessen und zugedeckt 40 Minuten köcheln lassen, weitere 15-20 Minuten offen köcheln lassen, damit die Sauce etwas einkocht. Kochplatte ausschalten, sobald die Sauce nicht mehr köchelt, das Eigelb mit dem Zitronensaft vermischen und zugeben, verrühren und 2-3 Minuten ziehen lassen. Die Sauce darf nicht mehr kochen, da sonst das Eigelb stockt und ausfällt.

Nebenher die Malfadine in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Pfanne kurz auswaschen und austrocknen. Butter darin aufschäumen lassen, Petersilie zugeben und 3 Minuten leicht dünsten. Malfadine zugeben und vermischen.

Malfadine auf heissen Tellern anrichten, die Lammrippchen darauf legen und mit der Sauce übergiessen.







