Lammnierstück im Blätterteig

Das Nierstück ist das ausgebeinte Kotelettstück und eines der besten und saftigsten Stücke vom Lamm. Es eignet sich zum Kurzbraten und, eingepackt in Blätterteig, ganz besonderes auch zum Backen im Ofen. Das Fleisch schmeckt sehr kräftig, eingewickelt in Bratspeck und mit frischem Salbei, Salz, Pfeffer und Senf gewürzt, wird es noch aromatischer. Die Zubereitung ist recht einfach, das Resultat aber durchaus festtagstauglich.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Lammnierstück
	Blätterteig (gekauft, 25x30cm)
6	Tranchen Bratspeck
1El	Dijon-Senf
4-5	frische Salbeiblätter
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
Für den Glanz:	
1	Eigelb
1El	Vollrahm

Zubereitung

Lammnierstück frisch aus dem Kühlschrank nehmen und ohne zu würzen beidseitig anbraten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank legen.

Der Blätterteig braucht Zeit und viel Hitze zum Backen. Wird das Fleisch ganz kalt eingewickelt, so dauert es etwas länger bis es den optimalen Garpunkt erreicht hat, und es bleibt saftig, während der Blätterteig schön knusprig wird.

Blätterteig inklusive Pergament ausrollen und mit den Specktranchen belegen. Seitlich und auf einer Längsseite ca. 5cm breite Ränder freilassen. Speck mit Senf einpinseln. Salbeiblätter von der dicken Mittelrippe befreien, in schmale Streifen schneiden und auf den Speck streuen.

Nierstück auf den Speck legen (asymetrisch, siehe Bild). Blätterteig von der Seite her über die Stirnseiten des Fleisches klappen und vom schmaleren Rand her mit Hilfe des Pergamentes einrollen. Rolle nochmals für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Wird Blätterteig kalt in den heissen Ofen geschoben, wird er knuspriger.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eigelb und Vollrahm mit einer Gabel verquirlen und die Blätterteigrolle damit kurz vor dem Backen kräftig einpinseln.

Rolle mit Hilfe des Pergamentes in ein ausgebuttertes Bratgeschirr legen, Pergament entfernen. 30 Minuten im Ofen backen. Vor dem Anschneiden ca.10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Zuerst die Seiten einklappen.
(Der Blätterteig war zu warm und darum etwas zu weich und klebrig.)

Einrollen mit Hilfe des Pergamentes