Lammfilets in Mangold

Zutaten:

12 große Mangoldblätter

Salzwasser, siedend

Füllung:

Lammfilets (je ca. 70 g)

Butter zum Anbraten

1 ½ Esslöffel grobkörniger Senf

1 Esslöffel Thymianblättchen

¼ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

200 g Aprikosen, entsteint (ergibt ca. 150 g), gewürfelt

Thymianblättchen

1 Teelöffel Salz

150 ml Fleischbouillon

Nach Bedarf Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Blätter portionenweise ca. 1 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen, trockentupfen. Je 3 Blätter überlappend aufeinander legen, zu einem Rechteck schneiden. Abgeschnittene Ränder und Stiele fein hacken, zugedeckt beiseite stellen. Butter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen alles verrühren. Senf, Thymianblättchen und Salz verrühren, Lammfilets damit bestreichen, beiseite stellen. Bratfett mit Haushaltpapier auftupfen, evtl. wenig Bratbutter beigeben mit dem beiseite gestellten, fein gehackten Mangold in derselben Pfanne ca. 2 Min. braten, salzen, Masse in 4 Portionen teilen Füllen: 1 Portion der Masse auf einer Längsseite eines Mangoldrechtecks verteilen, dabei links und rechts je einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, 1 Lammfilet darauf. Seitliche Ränder einschlagen, aufrollen. Vorgang 3-mal wiederholen. Fleischbouillon, Aprikose, in feinen Schnitzen schneiden, mit Pfeffer aus der Mühle in derselben Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, Mangoldrollen mit dem Verschluss nach unten in die Flüssigkeit legen. Bei kleiner Hitze ca. 7 Min. schmoren, dabei hin und wieder mit Flüssigkeit übergießen

Blätter portionenweise ca. 1 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen, trockentupfen. Je 3 Blätter überlappend aufeinander legen, zu einem Rechteck schneiden. Abgeschnittene Ränder und Stiele fein hacken, zugedeckt beiseite stellen. Butter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen alles verrühren. Senf, Thymianblättchen und Salz verrühren, Lammfilets damit bestreichen, beiseite stellen. Bratfett mit Haushaltpapier auftupfen, evtl. wenig Bratbutter beigeben mit dem beiseite gestellten, fein gehackten Mangold in derselben Pfanne ca. 2 Min. braten, salzen, Masse in 4 Portionen teilen Füllen: 1 Portion der Masse auf einer Längsseite eines Mangoldrechtecks verteilen, dabei links und rechts je einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, 1 Lammfilet darauf. Seitliche Ränder einschlagen, aufrollen. Vorgang 3-mal wiederholen. Fleischbouillon, Aprikose, in feinen Schnitzen schneiden, mit Pfeffer aus der Mühle in derselben Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, Mangoldrollen mit dem Verschluss nach unten in die Flüssigkeit legen. Bei kleiner Hitze ca. 7 Min. schmoren, dabei hin und wieder mit Flüssigkeit übergießen

Blätter portionenweise ca. 1 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen, trockentupfen. Je 3 Blätter überlappend aufeinander legen, zu einem Rechteck schneiden. Abgeschnittene Ränder und Stiele fein hacken, zugedeckt beiseite stellen. Butter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen alles verrühren. Senf, Thymianblättchen und Salz verrühren, Lammfilets damit bestreichen, beiseite stellen. Bratfett mit Haushaltpapier auftupfen, evtl. wenig Bratbutter beigeben mit dem beiseite gestellten, fein gehackten Mangold in derselben Pfanne ca. 2 Min. braten, salzen, Masse in 4 Portionen teilen Füllen: 1 Portion der Masse auf einer Längsseite eines Mangoldrechtecks verteilen, dabei links und rechts je einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, 1 Lammfilet darauf. Seitliche Ränder einschlagen, aufrollen. Vorgang 3-mal wiederholen. Fleischbouillon, Aprikose, in feinen Schnitzen schneiden, mit Pfeffer aus der Mühle in derselben Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, Mangoldrollen mit dem Verschluss nach unten in die Flüssigkeit legen. Bei kleiner Hitze ca. 7 Min. schmoren, dabei hin und wieder mit Flüssigkeit übergießen

Blätter portionenweise ca. 1 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen, trockentupfen. Je 3 Blätter überlappend aufeinander legen, zu einem Rechteck schneiden. Abgeschnittene Ränder und Stiele fein hacken, zugedeckt beiseite stellen. Butter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen alles verrühren. Senf, Thymianblättchen und Salz verrühren, Lammfilets damit bestreichen, beiseite stellen. Bratfett mit Haushaltpapier auftupfen, evtl. wenig Bratbutter beigeben mit dem beiseite gestellten, fein gehackten Mangold in derselben Pfanne ca. 2 Min. braten, salzen, Masse in 4 Portionen teilen Füllen: 1 Portion der Masse auf einer Längsseite eines Mangoldrechtecks verteilen, dabei links und rechts je einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, 1 Lammfilet darauf. Seitliche Ränder einschlagen, aufrollen. Vorgang 3-mal wiederholen. Fleischbouillon, Aprikose, in feinen Schnitzen schneiden, mit Pfeffer aus der Mühle in derselben Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, Mangoldrollen mit dem Verschluss nach unten in die Flüssigkeit legen. Bei kleiner Hitze ca. 7 Min. schmoren, dabei hin und wieder mit Flüssigkeit übergießen

Blätter portionenweise ca. 1 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen, trockentupfen. Je 3 Blätter überlappend aufeinander legen, zu einem Rechteck schneiden. Abgeschnittene Ränder und Stiele fein hacken, zugedeckt beiseite stellen. Butter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen alles verrühren. Senf, Thymianblättchen und Salz verrühren, Lammfilets damit bestreichen, beiseite stellen. Bratfett mit Haushaltpapier auftupfen, evtl. wenig Bratbutter beigeben mit dem beiseite gestellten, fein gehackten Mangold in derselben Pfanne ca. 2 Min. braten, salzen, Masse in 4 Portionen teilen Füllen: 1 Portion der Masse auf einer Längsseite eines Mangoldrechtecks verteilen, dabei links und rechts je einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, 1 Lammfilet darauf. Seitliche Ränder einschlagen, aufrollen. Vorgang 3-mal wiederholen. Fleischbouillon, Aprikose, in feinen Schnitzen schneiden, mit Pfeffer aus der Mühle in derselben Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, Mangoldrollen mit dem Verschluss nach unten in die Flüssigkeit legen. Bei kleiner Hitze ca. 7 Min. schmoren, dabei hin und wieder mit Flüssigkeit übergießen