



# Lammrücken - Medaillons mit Serrano, Ziegenkäse und frischen Kräutern

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, herzhaft leckere, Küche, einfach gemacht

## Zutaten

- 8 - 12 Lammrücken - Medaillons aus dem Rücken geschnitten
- 60 g dünn geschnittener Serrano Schinken
- 125 g schnittfester Ziegenkäse
- 1 Knoblauchzehe in dünnen Scheiben
- Etwas frischen Rosmarin, Thymian, Majoran, zum Mitbraten
- 4 schöne Rippen Kirschtomaten (à 5 - 7 Stück)
- 2 - 3 El Olivenöl und Butter
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Lammrücken - Medaillons etwas flach drücken oder leicht klopfen.

### Schritt2

Mit jeweils einer zu geschnittenen Scheibe Serrano Schinken um wickeln und ev. mit einem Zahnstocher fixieren..

### Schritt3

Wenig salzen, gut pfeffern und in heißem Olivenöl mit den Kräutern und dem Knoblauch von beiden Seiten jeweils 1 min. heiß anbraten. Die Pfanne zurück ziehen und die Medaillons mit Ziegenkäse belegen.

#### **Schritt4**

Alles für weitere 3 - 4 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

#### **Schritt5**

Danach prüfen, appetitlich rosa halten, keinesfalls zu trocken braten,

#### **Schritt6**

1 - 2 min. in Alifolie „ausruhen“ lassen.

#### **Schritt7**

In die gleiche Pfanne die Rispentomaten geben, salzen pfeffern und

#### **Schritt8**

3 - 4 min. rundherum anbraten.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Jeweils 2 Medaillons auf einen vorgewärmten Teller geben und die Rispentomaten „rustikal“ dazu setzen.

#### **Schritt11**

Dazu passen Anna Kartoffeln, Wedge Potatos genau so gut wie Kartoffelplätzchen oder ein sahniges Kartoffelgratin.

**Rezeptart:** Lammfleisch **Tags:** frische kräuter, rustikal, ziegenkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammruecken-medailles-mit-serrano-ziegenkaese-und-frischen-kraeutern/>