



Nackenfilet vom Walisischen Lamm (g.g.A.) in Feigen-Dattel-Quiche mit Rotweinsauce



Zutaten

- 4 Nackenfilets vom Walisischen Lamm
- 60 ml (4 EL) Ghee, Butterschmalz oder Rapsöl
- 4 große Karotten, geschält und geviertelt
- 1 kleine Sellerieknolle, geschält und geviertelt
- 2 Zwiebeln, geschält und geviertelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und geviertelt
- 300 ml intensiver Lamm- oder Kalbsfond
- 1 Bund frischer Thymian, gewaschen
- 1 Flasche vollmundigen Rotwein
- 275 g/1 Packung Blätterteig am Stück, gekühlt
- 1 ½ Zwiebeln, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, geschält und kleingeschnitten
- 15 ml (1 EL) Olivenöl
- 30 ml (2 EL) Tomatenmark
- 1 Zweig frischer Thymian
- Schale einer ½ unbehandelten Zitrone
- 1 Bund glatte Petersilie, Blättchen fein gehackt
- 4 – 6 getrocknete, Datteln, entsteint und kleingeschnitten
- 3 – 4 getrocknete Feigen, geputzt und kleingeschnitten
- Salz, Pfeffer
- 100 g Mozzarella, klein gewürfelt
- 3 Eier (Größe M)
- 125 ml Milch
- 20 g (1 gehäufte EL) Mehl
- 5 g (1 TL) Paprikapulver und Salz nach Geschmack

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C vorheizen. Bräter stark erhitzen. Walisische Lammnackenfilets auf Garfett allseits goldbraun anbraten. Aus Bräter nehmen. Röstgemüse anrösten, bis goldbraun. Mit Fond ablöschen. Thymian untermengen. Nackenfilets auf Gemüse legen. Mit Rotwein übergießen. Fleisch gut

Zubereitungszeit:
10 Stunden + 2
Stunden

Portionen: 8 – 12

Küche:
nordafrikanisch

Zuschnitt:
Nackenfilet



bedecken. Ca. 1,5 – 2 Stunden in Ofen garen. Bräter öffnen, alles vermengen, bei 100 °C weitere ca. 8 Stunden garen. Nackenfilet entnehmen. In Streifen zupfen. Dabei Fett entfernen. Beiseite stellen.

2. Für Quichebelag Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Pfanne in Olivenöl abraten. Fleisch dazugeben. Unter Rühren krümelig braten. Tomatenmark, Thymian, Zitronenabrieb, Petersilie, Datteln und Feigen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für Guss Mozzarella mit Eiern, Milch, Mehl, Paprikapulver und Salz in Schale vermischen. Ofen auf 180 °C vorheizen. Blätterteig auf Formgröße ausrollen. Mit formhohen Rand in Form legen. Fleischmasse einfüllen und glatt streichen. Mit Guss übergießen. Mit Feigenscheiben garnieren. Ca. 50 Minuten goldbraun backen.
3. Für Rotweinsauce Bratensauce und Gemüse durch feines Sieb passieren. Sauce in Topf auffangen. Gemüse von Kräuterzweigen befreien. Fein pürieren. ½ des Pürees mit Sauce vermischen und ca. bis zu sirupartiger Konsistenz ca. 20 – 30 Minuten eindicken.
4. Quiche heiß mit Rotweinsauce servieren.