



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung von Küchenleiter Christoph Pöllmann im Hotel Diedrich: Hallenberger Muffelrücken (Mufflon) im Speckmantel

Dazu gibt es Balsamicolinsen – eine tolle Kombination!

Zutaten für 4 Personen

Muffelrücken

400g ausgelöster und parierter Muffelrücken
10 Scheiben Bacon
1 Zweig Rosmarin
1 Nelke
1 Wacholderbeere
1 Lorbeerblatt

Balsamicolinsen

80g gemischte Linsen
1 kleine Schalotte
1 Zweig Thymian
weißer Balsamicoessig
Salz, Pfeffer, Zucker, Öl



Zubereitung

Muffelrücken:

Gewürze und Kräuter fein hacken und den Muffelrücken damit einreiben. Das Fleisch im Anschluss in Bacon einrollen und rund herum anbraten. Im Ofen bei 120° C Umluft 12 Min. garen. Erkalten lassen und aufschneiden.

Balsamicolinsen:

Die Linsen sortenrein in Salzwasser bissfest abkochen. Mit Balsamicoessig, Öl, gehacktem Thymian, Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

Die Linsen und die Fleischtranchen auf dem Teller anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!