

Majoran und 3—4 gehackte Chalotten hinzu und reibt mit diesem Gemisch eine gut abgehängte Lammkeule von etwa 2 $\frac{1}{2}$ Kilogramm tüchtig ein, legt sie in eine tiefe Schüssel und übergießt sie mit vier Eßlöffeln Rotwein und vier Eßlöffeln Weinessig. Man läßt das Fleisch drei Tage in dieser Marinade liegen, wendet es täglich um, trocknet es hierauf gut ab, bestreut es mit Salz und brät es eine reichliche Stunde unter fleißigem Begießen in Butter; wenn der Braten beinahe gar ist, schüttet man einige Löffel sauren oder süßen Rahm in die Pfanne und verkocht denselben mit der Braten-Sauce.

Lammbrust, gedämpfte. Nachdem die Haut von der Brust beseitigt ist, blanchiert man dieselbe zwei bis drei Minuten in siedendem Wasser, kühlt sie in kaltem Wasser und läßt sie gut ablaufen; man belegt sie mit dünnen, von Haut und Kernen befreiten Citronenscheiben und bedeckt sie über und über mit Speckschnitten, legt das Fleisch dann in ein Kasserol auf eine Unterlage von Speckscheiben, gießt etwas kräftige helle Fleischbrühe darüber und läßt es zugedeckt langsam weichdämpfen, wobei man es häufig mit der immer mehr einkochenden Brühe begießt und zuletzt glasiert, nachdem man die Speck- und Citronenscheiben entfernt hat. Man richtet die Lammbrust auf gekochten Maccaroni oder auf Spinat an und übergießt das Ganze mit etwas brauner Coulis. — Oder man dämpft das Fleisch auf dieselbe Art, zieht dann die Knochen heraus, preßt das Fleisch zwischen zwei Schüsseln oder beschwerten Brettern, bis es ausgekühlt ist, zer Schneidet es in nette, cotelettenförmige Stücke, macht diese in der Dämpfbrühe wieder heiß, glasiert sie damit und ordnet sie franzörmig um eine Schüssel mit jungen Erbsen, Sauerampfer, Spinat u. dergl.

Lammbrust, gefüllte. Aus einer fleischigen Lammbrust löst man die Knochen, füllt die Brust mit einer guten Kalbfleischfarce, näht sie zu, bestreut sie mit Salz, brät sie in hellbrauner Butter ringsherum braun und läßt sie dann auf einer Unterlage von Speckscheiben gut zugedeckt bei gelindem Feuer langsam gar dünsten, wobei man sie häufig mit dem Fett aus dem Kasserol begießt. Bei dem Anrichten zieht man die Fäden heraus, giebt eine Kapern- oder Madeira-Sauce dazu, oder schneidet sie in Scheiben und legt sie um ein Ragout von Champignons, Krebschwänzen und Kalbfleischklößchen, das man mit einer Krebs-Sauce serviert.

Lammbrust, auf Hamburger Art. Eine Lammbrust mit dem dazugehörigen Schulterstück wird abgehäutet, ausgelöst und in einer aus Wasser mit Zuthat von Fleischextrakt hergestellten Fleischbrühe langsam weichgekocht, nach dem Abtropfen mit Salz bestreut und unter einem beschwerten Holzdeckel bis zum Erkalten gepreßt. Dann stutzt man sie zierlich zurecht, übergießt sie mit siedender Butter, überstreut sie mit einer Mischung von geriebener Semmel und Parmesanläse, brät sie auf beiden Seiten auf dem Rost oder

in einer flachen Pfanne hellbraun und serviert sie mit Tomaten-Sauce.

Lammbrust, mit Krebsen gefüllt, auf Wiener Art. Man siedet und schält fünf und zwanzig ziemlich große Krebse, macht aus den Schalen Krebsbutter, verrührt dieselbe zu Schaum, mischt nach und nach drei ganze Eier, drei in Milch geweichte und ausgebrühte Mundbrötchen, etwas Salz, das feingeschnittene Krebsfleisch und einen Löffel gehackte Petersilie hinzu, füllt diese Farce in eine Lammbrust, salzt sie, begießt sie mit hellbrauner Butter und brät sie.

Lamm-Coteletten, s. auch Coteletten, Lamm-. Das beste Ende eines gut abgehängten Rippenstücks wird in Coteletten zerteilt, das Fleisch vom Ende des Knochens abgeschabt und die unten an den Coteletten befindlichen kleinen Knochen werden herausgelöst, damit die Coteletten eine gute Form bekommen, worauf man sie mit der breiten Fläche eines Cotelettenmessers klopft und dann nach Angabe weiter zurechtet.

Lamm-Coteletten in Blätterteig. Nachdem die Coteletten geformt, geklopft und ein wenig gesalzen sind, schwitz man einige Löffel gehackte Chalotten, Champignons und Petersilie in Butter, legt die Coteletten dazu und dünstet sie auf beiden Seiten gar, überstreicht sie hierauf messerrückenstark mit einer pikanten Kalbfleisch-Farce, die mit den fines herbes vermischt ist, träufelt etwas Citronensaft darauf und hüllt sie in dünn ausgerollte, herzförmig zugeschnittene Blätterteig-Platten, doch so, daß das Rippchen unbedeckt bleibt. Dann überstreicht man sie mit Ei, bäckt sie auf einem Blech im Ofen goldgelb und serviert sie mit einer Sardellen-Sauce.

Lamm-Coteletten, auf englische Art. Die gehörig zugeschnittenen Coteletten werden mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und hierauf entweder in geklärte Butter getaucht und auf dem Rost gebraten oder in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgewendet und in siedendem Fett ausgebacken. — Eine sehr beliebte Zubereitungsmethode besteht auch darin, sie in einer Pfanne mit geklärter Butter über dem Feuer zu schwenken, mit Fleisch-Blace zu überziehen und zu jungen grünen Erbsen zu geben, welche mit Salzwasser und etwas Petersilie weichgekocht und schließlich mit einem Kaffeelöffel gestoßenem Zucker und einem Stück frischer Butter nebst etlichen feingehackten Pfefferminzblättchen durchgeschüttelt worden sind.

Lamm-Coteletten, auf französische Art. Die nett zugeschnittenen, geklopften und mit Salz und weißem Pfeffer bestreuten Coteletten werden in geklärter Butter über dem Feuer geschwenkt, dann mit etwas brauner Kraftbrühe und Bordeauxwein begossen, vollends weichgedünstet und kaltgestellt. Nachdem sie ausgekühlt sind, wendet man sie in geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrot, bäckt sie in heißem Schmalz hellbraun und serviert sie sofort, wobei man jedes der kleinen vorstehenden Rippchen mit einer Papiermanschette umgiebt.