



## Gebratener Lammrücken auf Balsamico-Feigen-Sauce mit CAMBOZOLA Nocken

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für den Lammrücken:

600 g Lammrücken geputzt, von Haut  
und Sehnen befreit  
2 EL Olivenöl  
1 Schalotte, fein gewürfelt  
2 EL Cremoso Feige  
100 ml Gemüsebrühe  
2 EL Butter  
1 Spritzer Zitrone  
Salz, Pfeffer, Zucker

#### Für die CAMBOZOLA-Nocken:

150 g Magerquark, abgetropft  
150 g CAMBOZOLA, entrindet und gewürfelt  
100 g Mehl  
1 Vollei, 1 Eigelb  
50 g fein gehackte Walnüsse  
2 EL Butter  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer



### Zubereitung:

1. Für die CAMBOZOLA-Nocken: Quark und CAMBOZOLA-Würfel mit der Gabel zerdrücken. Durch die Zugabe von Mehl und Eiern zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und 45 Min. ruhen lassen. Anschließend mit zwei Esslöffeln Nocken formen und in gesalzenem, nicht mehr kochendem Wasser 5–7 Minuten ziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Für den Lammrücken: Backofen auf 200 °C vorheizen. Lammrücken in Olivenöl von allen Seiten anbraten. Auf dem Ofengitter 5 Minuten weitergaren. In Alufolie einschlagen und 8 Minuten ruhen lassen. Schalotten im Olivenöl glasig dünsten. Mit Cremoso Feige und der Brühe ablöschen und bei großer Hitze zu einer cremigen Sauce reduzieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Kalte Butter unterrühren. Nicht mehr kochen, sonst gerinnt die Sauce. Das Fleisch in der Sauce schwenken, den restlichen Saft aus der Alufolie hinzufügen. Salzen und pfeffern.
3. Anrichten: Walnüsse kurz in Butter anrösten, Nocken darin schwenken. Lammrücken quer zur Faser halbieren, neben den Nocken auf einem Saucenspiegel anrichten.

Tipp: Geben Sie dem Lammrücken einen Kräutermantel, indem Sie ihn kurz vor dem Anrichten in frisch gehackten Kräutern wälzen.