

## Das Feiertags-Rezept von Radio SRF 1-Moderator Sven Epiney



Copyright: SRF

### «Lamrack»

Zutaten für 4 Personen:

2 Lamracks  
 Pinienkerne  
 ca. 500 Gramm frischer Blattspinat  
 Feta-Käse  
 Salz, Pfeffer, Gewürze nach Belieben

Zubereitung:

Den fleischigen Teil des Lamracks mit einem kleinen Messer durchstechen (von beiden Seiten her).  
 Anschliessend mit Finger «nachbohren», so dass ein kleiner Tunnel entsteht.

Lamm kurz beiseite stellen.

Pinienkerne in Pfanne leicht erhitzen. Blattspinat begeben und andünsten.

Mit Salz und Pfeffer würzen, danach zum Auskühlen auf Teller geben und mit wenig Olivenöl beträufeln.

Feta-Käse in kleine Würfel schneiden und mit dem Spinat mischen.

Füllung ins Lamrack stopfen.

Lamrack mit Spinatfüllung in Bratpfanne auf jeder Seite kurz anbraten (heiss).

Nochmals kräftig würzen (Salz, Pfeffer, Fleischwürze etc.).

Dann für acht bis zehn Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen stellen

Svens Serviertipp: «Trüffelpolenta und gedünstetes Peperoni-Gemüse.»