


# Knusprige Lamm-Taler

Knusprige Gebäcktaler mit feinem Lammragout.

etwa 16 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Backpapier

### Teig:

200 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Butter  
1 TL Salz  
75 ml kaltes Wasser

### Lammragout:

500 g Lammlachse  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
150 g braune Champignons  
1 Möhre  
1 Stange Staudensellerie  
1 - 2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
Thymianblätter  
2 EL Balsamico-Essig  
etwa 150 ml Brühe oder Fond  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Außerdem:

Kresse

Wie bereite ich eine Vorspeise mit Lamm zu?:

## 1 Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Butter in kleinen Stücken hinzufügen. Alles mit den Händen zerkrümeln. Salz und Wasser hinzufügen und rasch zu einem weichen Teig vermengen. Den Teig flach drücken und in Folie verpackt mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

## 2 Lammragout zubereiten:

Lammlachse trocken tupfen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Pilze putzen, Möhre schälen, Sellerie waschen. Gemüse in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf und kurz darin anbraten. Auf einen Teller geben. Schalotten, Knoblauch, Gemüsegewürfel und Thymian hinzufügen und alles kurz unter Rühren anbraten. Mit Essig ablöschen, die Brühe oder den Fond hinzugießen und alles etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen und einreduzieren lassen. Crème légère mit Gustin verrühren, in das Ragout einrühren und unter Rühren aufkochen. Fleischwürfel und -saft hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



- 3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in 16 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen und auf der Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 10 cm) flach drücken. Einen Rand formen, in dem der Teig etwas nach innen eingerollt wird. Taler auf das Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

- 5 Das heiße Lamragout auf den Talern verteilen und mit Kresse bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Lamragout auch auf den ungebackenen Talern verteilen. Die gefüllten Taler müssen dann etwa 20 Min. bei gleicher Herdeinstellung backen.
- Bereiten Sie die Taler und das Ragout schon am Vortag zu und backen beides zusammen kurz vor dem Servieren bei Backtemperatur auf.
- Das Ragout ist einfriergeeignet.

