



Lamm-Poulet-Roulade mit Amarettosauce

2 Lammrückenfilets 2 mittlere Pouletbrüstchen	bereit legen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	Lammrückenfilets und Pouletbrüstchen damit würzen
1 Schweinsnetz	in kaltem Wasser kurz einlegen, auf der Arbeitsfläche ausbreiten, und halbieren
200 g frischer Spinat (oder frischer Bärlauch)	im kochenden Salzwasser ca 1 Minute blanchieren, in ein Sieb geben und gut ausdrücken
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
	auf jedes Schweinsnetz ein Lammrückenfilet legen, die Hälfte des Spinats darauf verteilen und mit einem Pouletbrüstli belegen. Beide Fleischportionen im Netz aufrollen und wie ein Paket verschliessen
2 EL Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen. Die Lamm-Pouletrouladen rundum während ca 8-10 Minuten nicht zu heiss braten. Das Pouletbrüstchen muss durchgebraten sein, deshalb die Roulade auf der Pouletseite etwas länger braten lassen, als das Lammrückenfilet. Die Pfanne vom Herd ziehen und noch 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen
½ dl Amaretto 2 dl leichte Fleischbouillon	in einer kleinen Pfanne aufkochen
1 TL Instant-Bratensauce	beifügen und die Sauce noch einige Minuten kochen lassen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
½ dl Saucenrahm	zum verfeinern beifügen
	Zum Servieren die Lamm-Pouletroulade quer in ca ½ cm dicke Scheiben aufschneiden, mit der Sauce zusammen anrichten