

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.  
Niedergaren: ca. 45 Min.

**Vorbereiten:** Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

- 4 Lammnierstücke (je ca. 150 g) ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen  
 ½ Bund Thymian auf je zwei Nierstücke legen, restliche Nierstücke darauf legen, mit Küchenschnur je 4-mal in gleichen Abständen zusammenbinden

**Bratbutter zum Anbraten** in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 2½ Min. anbraten, herausnehmen

- ½ Teelöffel Thymianblättchen  
 ½ Teelöffel Salz  
 wenig Pfeffer aus der Mühle  
 ¼ Teelöffel Paprika  
 alles mischen, Fleisch würzen, auf die vorgewärmte Platte legen

**Garen:** ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens. Die Nierstücke können anschliessend bei 60 Grad bis zu 30 Min. warm gehalten werden.

**Marronsauce**

- 2 dl Rotwein  
 2 dl Fertig-Wildfond  
 1 Zwiebel, fein gehackt  
 je 1 Zweiglein Rosmarin und Thymian  
 in einer Pfanne aufkochen, Flüssigkeit auf ca. 2 dl einkochen, absieben, in die Pfanne zurückgiessen

60 g tiefgekühltes Marronipüree, aufgetaut, in Stücken  
 0,9 dl Saucenrahm  
 unter Rühren mit dem Schwingbesen beigegeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist.  
 Test: die Sauce muss einen Löffelrücken gleichmässig überziehen

- wenig Salz würzen  
 Pfeffer aus der Mühle  
**Servieren:** Fleisch zwischen den Schnüren in je 4 Medallions schneiden.  
**Dazu passen:** Thymian-Gnocchi S. 93. **Vorbereiten:** siehe S. 90.



**Thymian-Gnocchi**

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.  
Kühl stellen: ca. 30 Min.

- 400 g Geschwellti (mehlig kochende Sorte, z. B. Christa)  
 ca. 150 g Mehl  
 ¾ Teelöffel Salz  
 1 frisches Ei, verknüpft

heiss schälen, durchs Passe-vite treiben, auskühlen

mit dem Kartoffelpüree zu feuchter Masse mischen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen

**Formen:** Gnocchi-Masse auf wenig Mehl zu Rollen von ca. 1½ cm Ø formen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Diese mit dem Daumen über die Zinken einer Gabel rollen, so dass ein Rillennmuster entsteht.

- 2 Zweiglein Thymian  
 Salzwasser, leicht siedend  
 Gnocchi portionenweise ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, abtropfen  
 Bratbutter zum Braten  
 in einer Bratpfanne warm werden lassen, Gnocchi portionenweise braten  
 2 Teelöffel Thymianblättchen  
 darüber streuen

**Passat zu:** Lammnierstücken mit Marronsauce S. 92. **Vorbereiten:** siehe S. 90.