



**DIE STERNE**  
IM SAUERLAND

## Empfehlung von Küchenleiter Christoph Pöllmann im Hotel Diedrich: Hallenberger Muffelrücken (Mufflon) im Speckmantel

Dazu gibt es Balsamicolinsen – eine tolle Kombination!

### Zutaten für 4 Personen

#### Muffelrücken

400g ausgelöster und parierter Muffelrücken  
10 Scheiben Bacon  
1 Zweig Rosmarin  
1 Nelke  
1 Wacholderbeere  
1 Lorbeerblatt

#### Balsamicolinsen

80g gemischte Linsen  
1 kleine Schalotte  
1 Zweig Thymian  
weißer Balsamicoessig  
Salz, Pfeffer, Zucker, Öl



### Zubereitung

#### Muffelrücken:

Gewürze und Kräuter fein hacken und den Muffelrücken damit einreiben. Das Fleisch im Anschluss in Bacon einrollen und rund herum anbraten. Im Ofen bei 120° C Umluft 12 Min. garen. Erkalten lassen und aufschneiden.

#### Balsamicolinsen:

Die Linsen sortenrein in Salzwasser bissfest abkochen. Mit Balsamicoessig, Öl, gehacktem Thymian, Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

Die Linsen und die Fleischtranchen auf dem Teller anrichten.

**Wir wünschen guten Appetit!**