

# Lamm-Filet mit grünem Spargel, Rösti und Zitronen-Schaum

## Für 2 Personen

400 g Lammfilet	250 g festk. Kartoffeln	200 g grüner Spargel
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Mehl	2 Eier
100 ml Schlagsahne	2 EL Butterschmalz	100 g Butter
2 Rosmarinzweige	1 Bund Estragon	4 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	1 Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
weißer Pfeffer	Meersalz	

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen. Das Lammfilet waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Anschließend das Lammfilet mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die Kartoffeln schälen, grob reiben und anschließend in einem Küchentuch ausdrücken. Ein Ei aufschlagen und mit dem Mehl unter die Kartoffeln mischen. Etwas Muskatnuss reiben. Die Kartoffel-Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu Röstis formen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und zwei Röstis von beiden Seiten goldgelb braten. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen. Währenddessen das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Lammfilet mit den Rosmarinzweigen hinzugeben und beidseitig, bei mittlerer Hitze, zwei Minuten braten. Anschließend die Pfanne zudecken und im Backofen warm stellen. Die Schlagsahne steif schlagen. Den Estragon zupfen und mit der Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen. Das Ganze anschließend abkühlen lassen. Das übrige Ei nehmen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Den Zitronensaft, drei Esslöffel Wasser und das Eigelb in einem warmen Wasserbad für drei Minuten cremig schlagen. Den Estragon von der Butter trennen. Anschließend die Butter und die Schlagsahne unter die Crème schlagen. Abschließend das Ganze mit Salz, weißem Pfeffer, einer Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, den grünen Spargel hinzugeben und kurz anbraten. Anschließend mit Salz würzen und eine Prise Zucker in dem Ganzen leicht karamellisieren lassen. Den Zitronenschaum auf einem vorgewärmten Teller verteilen, den grünen Spargel, die Röstis und die Lammfilets darauf anrichten und servieren.

Frederic Janz am 02. Juni 2010