

# Lamm-Rücken mit Oliven-Kruste, Kenia-Bohnen, Tomaten

## Für zwei Personen

1 ausgel. Lammrücken, à 250 g	4 Scheiben magerer Speck	2 mittelgroße Tomaten
50 g grüne Oliven	100 g Kenia-Bohnen	1 Zweig Thymian
2 Knoblauchzehen	2 Eier	1 Knolle Trüffel, klein
50 g Parmesan	75 g Butter	15 g eiskalte Butter
125 g Mehl	50 ml Rotwein	175 ml Lammfond
75 ml Olivenöl	50 ml Trüffelöl	150 g Semmelmehl
1/4 Bund Petersilie	1/4 Bund Kerbel	1/4 Bund Basilikum
1/4 Bund Oregano	Kurkuma, Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf der Grillfunktion vorheizen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Für den Nudelteig das Mehl, die Eier und zwei Teelöffel Olivenöl zu einem Teig verrühren. Etwas Salz untermischen und alles gut vermengen. Zum Schluss eine Prise Kurkuma unter den Teig mengen. Den Nudelteig an die Seite stellen und ruhen lassen. Die Kenia-Bohnen in dem kochenden Wasser blanchieren, kalt abschrecken und mit dem Speck umwickeln. Anschließend in der Pfanne anbraten und warmhalten. Die Tomaten kreuzförmig einschneiden, den Strunk herausschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter darauf geben und großzügig den Parmesan darüber reiben. Den Lammrücken waschen, trocken tupfen und von den restlichen Sehnen befreien. Das Trüffelöl mit dem Olivenöl vermengen und mit etwas Salz und dem Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Marinade einreiben. Anschließend das Fleisch in die Pfanne geben und scharf von beiden Seiten anbraten. Danach wieder aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Den Thymian, die Petersilie, den Kerbel, das Basilikum und den Oregano waschen und fein hacken. Für die Olivenkruste die Oliven ebenfalls fein hacken und mit den Gewürzen vermengen. Dann 50 Gramm von der Butter schaumig schlagen. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und unter die Butter mengen. Das Semmelmehl und die Butter mit dem Knoblauch ebenfalls unter die Olivenmasse rühren. Das Ganze in den Kühlschrank stellen. Den Nudelteig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in lange Streifen schneiden. Anschließend in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und für 10 Minuten fertig garen. Anschließend die Nudeln abgießen und in eine Schüssel geben. Das Fleisch mit der Olivenkruste bestreichen und zum Fertiggaren kurz in den Backofen geben, bis die Olivenmasse zu einer Kruste geworden ist. Die Tomaten ebenfalls in den Backofen geben und mitbacken. Für die Soße den Lammfond mit dem Wein vermengen, zum Kochen bringen und reduzieren lassen. Dann mit der eiskalten Butter abbinden und mit dem Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend etwas von dem Trüffelöl hinzugeben. Das Fleisch in Stücke schneiden und zusammen mit den Nudeln, den Bohnen und den Tomaten im Speckmantel anrichten. Die Soße fein auf den Teller träufeln, etwas Trüffel darüber hobeln und servieren.

Wolfgang Hiekel am 30. April 2012