

# Lamm-Rücken, Schoko-Oliven-Soße, Petersilienwurzel-Püree

## Für zwei Personen

1 Lammkarree, à 400 g	300 g Petersilienwurzeln	1 rote Chilischote
10 schwarze Oliven	2 Zehen Knoblauch	100 g Butter
40 g Zartbitterschokolade, 66%	1 TL Kakaopulver	250 ml Milch
100 ml Lammfond	2 Zweige Rosmarin	1 Bund glatte Petersilie
100 ml kalt gepresstes Olivenöl	30 g Meersalz	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Für das Petersilienwurzelpüree die Petersilienwurzeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Diese in einem Topf mit Salzwasser und 250 Milliliter Milch für 15 Minuten garen. Währenddessen das Lamm waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch in einer erhitzten Pfanne von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Die Knoblauchzehen andrücken und zusammen mit den Rosmarinzweigen zu dem Fleisch geben. Das Ganze anschließend für sieben Minuten im vorgeheizten Backofen medium auf eine Kerntemperatur von 61 Grad garen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und diese zusammen mit den gekochten Petersilienwurzeln pürieren. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und in kleine Streifen schneiden. Die Oliven in dünne Scheiben schneiden und die Schokolade in grobe Stücke hacken. Die Chilistreifen und Olivenscheiben in einer Pfanne andünsten und anschließend mit 100 Milliliter Lammfond ablöschen. Das Kakaopulver, die gehackte Schokolade und etwas Olivenöl dazugeben. Das Ganze mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Den Lammrücken mit Schoko-Olivensauce und Petersilienwurzelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Werner Dilitz am 24. März 2014