

Lamm-Rücken mit Schokoladen-Oliven-Soße, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für die Sauce:

| | | |
|--------------------|--------------------------|---------------------------|
| 1 rote Chilischote | 2 schwarze Nizza-Oliven | 30 g Zartbitterschokolade |
| 1 TL Kakaopulver | 60 ml kaltgepr. Olivenöl | Salz |

Für das Püree:

| | | |
|--------------------------------|-------------|------|
| 1 Knollensellerie (ca. 1,4 kg) | 80 g Butter | Salz |
|--------------------------------|-------------|------|

Für den Lammrücken:

| | | |
|------------------|------------------|-------------------|
| 300 g Lammrücken | 4 Knoblauchzehen | 2 Zweige Rosmarin |
| 4 EL Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für die Garnitur:

Meersalz

Für die Sauce:

Backofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce die Chilischote längs halbieren, Strunk entfernen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Oliven halbieren, entsteinen und in feine Würfel schneiden. Die Schokolade mit einem großen Küchenmesser grob hacken. Schokolade in eine kleine Metallschüssel geben und im warmen Wasserbad (das Wasser sollte nicht kochen) schmelzen. Kakaopulver zugeben und gut verrühren. Olivenöl unter ständigem Rühren zugießen. Chili und Oliven zugeben, gut verrühren und warm stellen. Evtl. mit Salz abschmecken.

Für das Püree:

Salzwasser zum Kochen bringen. Für das Püree den Knollensellerie schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10-15 min. weichkochen. Den Sellerie abgießen, gut abtropfen lassen und fein pürieren, dabei die Butter nach und nach dazugeben. Mit Salz abschmecken.

Für den Lammrücken:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Lammrücken trockentupfen, leicht salzen und pfeffern. Knoblauchzehen leicht andrücken. Lammrücken in die Pfanne geben und ca. 2 min. von allen Seiten scharf anbraten. Nach etwa 1 min. Knoblauch und Rosmarinzweige im Ganzen zugeben. Das Fleisch auf der 2. Schiene von unten ca. 5-6 min. zu Ende garen. Lammrücken aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und weitere 5 min. ruhen lassen. Lammrücken auswickeln und in 6 gleich große Medaillons schneiden.

Für die Garnitur:

Das Lamm zusammen mit dem Selleriepüree und der SchokoladenOliven-Sauce auf Tellern anrichten. Das Fleisch mit etwas Fleur de Sel bestreuen. Mit Knoblauchzehen und Rosmarin garnieren.

Marieluise Baumeister am 13. Februar 2018