

Lamm-Rücken, Gnocchi, Zuckerschoten, Rotwein-Schalotten

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

1 Lammrücken à 400 g	2 Zehen Knoblauch	Zitrone-Abrieb
50 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	1 Zweig Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	1 Vanilleschote	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Gnocchi:

500 g mehligk. Kartoffeln	40 g Kartoffelmehl	75 g Mehl
2 Eigelb	1 Muskatnuss	1 Bund Salbei
4 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für das Zuckerschoten-Gemüse:

250 g Zuckerschoten	2 Schalotten	5 Cocktailtomaten
1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Schalotten:

10 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ L Rotwein
$\frac{1}{2}$ L Lammfond	1 Zweig Rosmarin	100 g Butter
30 g Zucker		

Für den Lammrücken: Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lammrücken salzen und pfeffern und von allen Seiten in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Das Fleisch für 20 Minuten in den Ofen legen.

Thymian und Salbei abrausen und klein hacken. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Butter mit den Kräutern, Knoblauch, dem Zitronenabrieb, Vanillemark und Rosmarin in einer Pfanne aufschäumen lassen und beiseite stellen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten in der flüssigen Kräuterbutter ruhen lassen.

Für die Gnocchi: Die Kartoffeln schälen und in einem Topf in Salzwasser kochen.

Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Eigelb, Mehl und Kartoffelmehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse Teigrollen machen und kleine Gnocchi formen. Diese in kochendem Salzwasser in einem Topf kochen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. In eine flache Form geben und mit Öl beträufeln, damit die Gnocchi nicht zusammenkleben. Gnocchi in einer Pfanne mit Butter und Salbei anbraten.

Für das Zuckerschoten-Gemüse: Zuckerschoten abrausen und schräg halbieren, danach die Cocktailtomaten vierteln. Schalotten abziehen und kleinschneiden. Die Butter mit Zuckerschoten und Schalotten in eine Pfanne geben und nach etwa 2 Minuten die Tomaten hinzugeben und nochmals 2 Minuten braten und zuletzt mit gehackter Minze, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Schalotten: Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, grob schneiden und den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Nun mit dem Rotwein ablöschen und die Schalotten, den Lammfond und den Rosmarinzweig hinzufügen. Die Flüssigkeit 10-15 Minuten köcheln lassen und zuletzt mit Butter abbinden und den Rosmarinzweig entfernen. Am Ende das Fleisch 5 Minuten in der Gewürzbutter ruhen lassen.

Den Lammrücken mit den Gnocchi, Zuckerschoten-Gemüse und RotweinSchalotten auf einem Teller anrichten und servieren.

Celia Caspary am 04. Januar 2021