

Lamm-Rücken, Senf-Hollandaise und Erbsen-Püree

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

2 ausgel. Lammrücken, à 150 g	1 TL Butterschmalz	4 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ EL Butter	Meersalz
Salz	Pfeffer	

Für das Erbsenpüree:

2 festk. Kartoffeln	1 Schalotten	220 g TK-Erbsen
160 ml Sahne	1 Limette	4 Blätter Wan-Tan-Teig
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Senf-Hollandaise:

3 Eier (M)	1 Zitrone	1 EL Weißwein
1 EL Crème-fraîche	175 g Ghee	2 TL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{2}$ TL Senfmehl	Salz	

Für die Garnitur: 10 Erbsensprossen

Für den Lammrücken: Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Lamm von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten, auf ein Gitter legen und im Ofen 18-20 Minuten garen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Knoblauch abziehen und halbieren. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Rosmarinnadeln und eine halbe Knoblauchzehe hinzufügen. Lamm mit in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze in der schaumigen Butter aromatisieren und Lamm und Rosmarin auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Einen Teil der Rosmarinnadeln leicht zerbröseln und das Lammfleisch darin wälzen. Jeden Rückenstrang in gleich große Tranchen schneiden und mit dem Meersalz sowie den restlichen Rosmarinnadeln bestreuen.

Für das Erbsenpüree: Kartoffeln in gesalzenem Wasser garkochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Erbsen hinzugeben und mit der Sahne auffüllen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren einkochen, mit dem Stabmixer sehr fein pürieren.

Kartoffeln durch eine Presse in das Erbsenpüree drücken und mit dem Schneebesen gut durchrühren, ggf. anschließend durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer sowie abgeriebener Limettenschale abschmecken.

Wan-Tan-Blätter in je 2 Dreiecke schneiden. Butterschmalz in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Wan-Tan-Blätter darin bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden knusprig-braun ausbacken. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Senf-Hollandaise: Eier trennen. Zitrone halbieren und auspressen. Eigelb, 1 EL Zitronensaft und Weißwein mit 1 Prise Salz und Crème fraîche in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer glatt pürieren. Butter erhitzen, bis sie leicht braun wird. Langsam in das Gefäß gießen und dabei den Pürierstab laufen lassen. Die Hollandaise in eine kleine, frische Schüssel umfüllen, den Senf dazu rühren. Mit Salz, Senfmehl und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur: Püree in die Mitte der Teller geben. Lamm um das Püree verteilen. Senf Hollandaise um das Fleisch träufeln. WanTan-Blätter in das Püree stecken und mit Erbsensprossen garniert servieren.

Jan Matthes am 29. März 2021