

Lamm-Rücken mit Semmelbrösel-Topping, Ofentomaten

Für zwei Personen

Für die Drillinge mit Pesto:

400 g Drillinge	100 g Parmesan, 12 Monate	2 Bund Basilikum
50 g Pinienkerne	300 ml Olivenöl	Salz

Für den Lammrücken mit Topping:

2 Lammlachse, à 150 g	40 g getrock. Öl-Tomaten	80 g Butter
75 g Semmelbrösel	1 Zweig Rosmarin	

Für die Ofentomaten:

250 g Kirschtomaten	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	---------------	---------------

Für die Drillinge mit Pesto:

Einen Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Wasser im Topf erhitzen, Salz dazugeben und die Kartoffeln in kochendem Wasser gar kochen, danach abgießen.

Parmesan hobeln, Basilikum zupfen und mit den Pinienkernen in den Mixer geben. 1 TL Pinienkerne für die Garnitur aufbewahren. Das Öl nach und nach in den Mixer dazugeben. Übrigen Parmesan zur Seite legen.

Das Pesto und die Kartoffeln in eine Pfanne geben und kurz schwenken.

Die übrigen Pinienkerne in einer Pfanne rösten und vor dem Anrichten über das Gericht streuen.

Für den Lammrücken mit Topping:

30 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Getrocknete Tomaten fein hacken und mit Semmelbrösel in der Pfanne rösten.

Eine zweite Pfanne mit übriger Butter erhitzen, Rosmarin dazugeben und Lammlachse 1 bis 2 Minuten von jeder Seite darin scharf anbraten.

Die Semmelbrösel-Mischung als Topping auf dem Fleisch verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad für 6 bis 8 Minuten in den Ofen geben.

Für die Ofentomaten:

Kirschtomaten am Stängel lassen, einschneiden und mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Bei 120 Grad für 10 Minuten in den Ofen geben.

Vor dem Servieren mit übrigem Parmesan (s.o.) bestreuen.

Lars Kissmann am 26. September 2022