

Lamm-Rücken mit Mandel-Bärlauch-Kruste

Für 2 Personen

2 mittelgroße Mairübchen	1 1/2 EL Butter	1 TL Zucker
Salz, Pfeffer	75 g geschälte Mandelkerne	1 Schalotte
1/2 Bund Bärlauch	2 EL Semmelbrösel	2 EL Parmesan
1 Eigelb	300 g ausgelöster Lammrücken	1 EL Butterschmalz
2 EL Weißweinessig	1/2 TL Rapshonig	2 EL Bärlauchöl
75 g Brunnenkresse		

Rübchen putzen, abspülen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, 1 TL Zucker einstreuen und schmelzen lassen, Rübchen einlegen und kurz darin karamellisieren, würzen und abkühlen lassen, Mandeln grob hacken und rösten. Schalotte schälen, fein hacken und in 1 TL Butter glasig dünsten. Bärlauch abspülen, trockentupfen und fein hacken. Mit Mandeln, Schalotte, Semmelbröseln, Parmesan, etwas Pfeffer und Eigelb mischen. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen. Fleisch abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz erhitzen, Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Fleisch in eine flache Auflaufform legen, die Bärlauch-Kruste darauf verteilen, leicht an-drücken. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten überkrusten. Für das Dressing Essig, Honig, Salz und Pfeffer verquirlen, Öl darunter schlagen. Brunnenkresse abspülen, abtropfen lassen, verlesen und mit dem Dressing mischen. Fleisch aufschneiden, mit Kresse und z. B. kross gebratenen Kartoffelscheiben anrichten.

Otto Koch Freitag, 08. Mai 2009