

Lamm-Rücken, Salat von Pfifferlingen, Pfirsichen, Pfeffer

Für 4 Personen

500 g Lammrücken	1 EL Pflanzenöl	400 g Pfifferlinge
3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
Salz, Pfeffer	20 g geräucherter Bauchspeck	1 reifer Pfirsich
1 Biozitrone	2 EL Olivenöl	1 TL eingel. grüner Pfeffer
3 Zweige Kerbel	2 Zweige Koriander	

Den Backofen auf 140 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Die Silberhäute vom Lammrücken entfernen, den Fettdeckel sehr fein einschneiden. Dann in einer Pfanne mit 1 EL Öl auf der Fettseite langsam knusprig anbraten. Den Lammrücken drehen, von der Fleischseite kurz anbraten und auf das Gitter im Backofen legen. Von jeder Seite ca. 5 Minuten im Ofen garen, herausnehmen und 5 Minuten in Alufolie eingewickelt ruhen lassen. Pfifferlinge gut putzen. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig andünsten, dann in eine Schüssel geben. Pfifferlinge in der heißen Pfanne anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Schalotten geben. Speck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Pfirsich in Spalten schneiden und mit den Speckwürfeln zu den Pfifferlingen geben. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Den Salat mit Olivenöl, grünem Pfeffer, etwas Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Kerbel und Koriander abspülen und trocken schütteln. Pfifferlingssalat auf Tellern anrichten. Den Kerbel und den Koriander darüber zupfen. Lammrücken portionieren, mit Meersalz würzen und neben dem Salat anrichten.

Michael Kempf Freitag, 15. Juli 2011