

Lamm-Rücken mit Oliven-Marinade und Sauerampfer-Püree

Für 4 Personen

Für den Kräutersalat:

1 Kopfsalat	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Brunnenkresse
1/2 Bund Kerbel	30 g Babyspinat	1 Salatgurke
1 EL Kapern	1 Zitrone	1 EL Estragonessig
1 TL Dijon-Senf	3 EL Olivenöl	1 Spritzer Worcestershiresauce
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	

Für das Sauerampferpüree:

60 g Sauerampfer	1 Knoblauchzehe	1 TL Meerrettich
1 EL Honig	125 g Crème-fraîche	1 Spritzer Estragonessig
3 EL Olivenöl	1 Spritzer Tabasco	Salz

Für das Fleisch:

600 g Lammrücken mit Fettdeckel	4 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
12 Oliven, entkernt	1 Zweig Rosmarin	1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer		

Kopfsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Kräuter abspülen, trocken schütteln. Spinat waschen und abtropfen lassen. Die Gurke waschen, halbieren, mit einem Löffel die Kerne austreichen, dann in feine Stücke schneiden. Alles mit den Kapern in eine Schüssel geben und vermischen. Für das Dressing die Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Essig, Senf, Olivenöl und Worcestershiresauce gut verrühren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für das Sauerampferpüree Sauerampfer waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen und fein reiben. Sauerampfer mit Knoblauch, Meerrettich, Honig, Crème fraîche, Estragonessig, 3 EL Olivenöl, Tabasco und 1 Prise Salz in einen Mixbecher geben und fein pürieren.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Lammrücken parieren und die obere Fettschicht dünn darauf lassen. Das Fleisch mit der Fettseite nach unten in einer Backofen geeigneten Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, eine geschälte Knoblauchzehe zugeben, wenden und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen rosa braten. Dann herausnehmen und mit Alufolie abgedeckt einige Minuten ruhen lassen.

Oliven in feine Würfel schneiden. Rosmarin abspülen trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden. 3 EL Olivenöl mit gehackten Oliven, Rosmarin und 1 Spritzer Zitronensaft mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lammrücken kurz vor dem Servieren auf der Fettseite knusprig nachbraten, in 4 Portionen aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Salatmischung mit dem Dressing marinieren.

Sauerampferpüree auf die Teller geben, Lamm aufsetzen und mit der Olivenmarinade bedecken, den Salat um das Gericht verteilen und servieren.

Jörg Sackmann am 07. April 2015