

# Lamm-Rücken und Calamari in Kräuterbutter mit Weißbrot

## Für 4 Personen

### Für Lamm und Calamari:

1½-2 TL Öl	2 Lammlachse	2 EL Butter
2 TL geh. Rosmarinnadeln	1 Knoblauchzehe (Scheiben)	mildes Chilisalز
300 g Calamaretti	2 Streifen Zitronenschale	2 getr. rote Chilischoten
Salz	2 Doradenfilets (mit Haut)	

### Für das Gemüse:

1 Fenchelknolle	150 g Brokkolini	4 Stangen grüner Spargel
80 ml Gemüsebrühe	1 Knoblauchzehe (Scheiben)	2 Scheiben Ingwer
1 Streifen Zitronenschale	1 Streifen Orangenschale	3 cm Vanilleschote
2 Splitter Zimtrinde	Salz, Muskatnuss	2 rote Chilischoten

### Für die Kräuterbutter:

	125 g weiche Butter	2 Handvoll Kräuterblätter
1 TL geh. Rosmarinnadeln	1-2 gerieb. Knoblauchzehen	1 TL gerieb. Ingwer
1 TL Zitronen-Abrieb	mildes Chilisalز	

Für das Lamm den Backofen auf 100°C vorheizen. Auf die mittlere Schiene ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, ½ TL Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Das Lammfleisch rundum kurz anbraten, herausnehmen und im Ofen auf dem Ofengitter 20 bis 30 Minuten rosa durchziehen lassen. Inzwischen die Butter in einer Pfanne zerlassen, Rosmarin und Knoblauch dazugeben und mit Chilisalز würzen. Zum Servieren die Lammlachse aus dem Ofen nehmen und in der Würzbuter wenden.

Für das Gemüse den Fenchel putzen, waschen, halbieren und in schmale Spalten schneiden. Brokkolini putzen und waschen. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und holzige Enden entfernen, die Stangen schräg in 3 bis 4 Stücke schneiden. Fenchel, Brokkolini und Spargel mit der Brühe in eine tiefe Pfanne geben, ein Blatt Backpapier darauflegen und das Gemüse 5 bis 8 Minuten weich dünsten. Dann Knoblauch, Ingwer, Zitronen- und Orangenschale, Vanille, Zimt und Chilis dazugeben. Zuletzt mit etwas Muskatnuss und Salz würzen. Die ganzen Gewürze zum Servieren wieder entfernen.

Für die Kräuterbutter die weiche Butter schaumig schlagen und Kräuter, Rosmarin, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale unterrühren. Mit Chilisalز würzen, mit Backpapier zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Kopf und Arme der Calamaretti samt den Eingeweiden aus dem Körperbeutel ziehen, ebenso das durchsichtige Fischbein. Den Kopf von den Armen abtrennen, dabei den harten Schnabel mit entfernen. Die hauchdünne Haut von den Beuteln (Tuben) abziehen. Die Tuben aufschneiden und die restlichen Eingeweide entfernen. Tuben und Arme gründlich waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, 1 TL Öl darin verstreichen und die Calamari mit Zitronenschale und Chilis 1 bis 2 Minuten braten. Vom Herd nehmen, etwas Kräuterbutter hinzufügen und zerlassen, mit Salz abschmecken.

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne im restlichen Öl auf der Haut wenige Minuten goldbraun braten. Wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und Fisch in der Nachhitze der Pfanne saftig durchziehen lassen. Etwas Kräuterbutter hinzufügen, mit Chilisalز würzen.

Zum Servieren den Lammrücken in breite Stücke schneiden. Das Gemüse auf einem großen vorgewärmten Teller anrichten, die Lammstücke dazwischensetzen und etwas Kräuterbutter darauflegen. Die Doradenfilets mit den Calamaretti auf einen weiteren vorgewärmten Teller setzen, die übrige Kräuterbutter dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 12. November 2019