

# Lamm-Rücken-Filet mit Senf-Kruste, Frühlingslauch-Gemüse

## Für zwei Personen

2 Lammlachse, à 200 g	3 Toastbrotsscheiben	1 unbehandelte Orange
2 Strauchtomaten	1 Bund Frühlingslauch	1 Knoblauchzehe
3 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Ei
1 EL scharfer Senf	1 EL mittel., grober Senf	1 TL Butterschmalz
4 EL Butter	1 EL Olivenöl	2 EL sämiger, alter Balsamico
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Lammrücken waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit dem Butterschmalz anbraten. Das Fleisch anschließend circa 20 Minuten im Ofen rosa garen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Für das Gemüse, die Tomaten kurz in dem kochenden Wasser blanchieren. Anschließend die Tomaten abschrecken, die Haut abziehen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Den Frühlingslauch von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen und klein schneiden. Den Lauch kurz in dem kochenden Wasser vorgaren, anschließend abschrecken und abtropfen lassen. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und bei milder Hitze den Lauch, eine halbe Knoblauchzehe und den Thymian anschwitzen. Anschließend die Tomatenviertel hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Gemüse kurz ziehen lassen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, beiseite stellen und den Ofen auf Grillfunktion sowie 180 Grad einstellen. Schale von der Orange reiben und das Ei trennen. Das Toastbrot entrinden und in einem Mixer fein mahlen. Nun drei Esslöffel zimmerwarme Butter, Salz, Pfeffer, etwas Orangena-brieb sowie ein Eigelb hinzugeben und alles zu einer cremig-festen Masse verrühren. Die beiden Senfsorten ebenfalls vermengen und jeweils eine Seite der Lammrückenstränge damit einstreichen. Anschließend die Butter-Brösel auf ein Stück Backpapier flach andrücken beziehungsweise ausrollen (circa einen halben Zentimeter breit). Nun die Senfseiten mit so viel Gratiniermasse belegen, dass die Lammrücken komplett abgedeckt sind. Anschließend zum Überbacken für circa zwei bis sechs Minuten in den Ofen geben. Die Lammlachse aus dem Ofen nehmen und in Tranchen schneiden. Den Lammrücken mit der Senfkruste und dem Frühlingslauch-Gemüse auf Tellern anrichten, mit dem Balsamico beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 28. März 2013