

Gebratener Lamm-Rücken, Bohnen-Gemüse, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

300 g Lammlachs	1 Zehe Knoblauch	1 unbehandelte Zitrone
2 Scheiben Ingwer	1 Zweig Rosmarin	2 EL mildes Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Neutrales Pflanzenöl	1 Msp. Räucherpaprika	Pyramidensalz, Pfeffer

Für das Bohnengemüse:

150 g breite Bohnen	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 unbehandelte Zitrone	3 EL Gemüsefond	1 EL kalte Butter
$\frac{1}{2}$ TL Dill	Mildes Chilusalz	

Für das Selleriepüree:

250 g Knollensellerie	50 g mehligk. Kartoffeln	40 g kalte Butter
75 ml Gemüsefond	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.

Für den Lammrücken Fleisch waschen und trockentupfen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Lammfleisch darin rundherum kurz anbraten. Den Lammrücken auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten rosa durchziehen lassen.

Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Zitrone waschen, abtrocknen und Schale abreiben. Rosmarin waschen. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Rosmarin, Knoblauch, Ingwer, drei Messerspitzen Zitronenabrieb und etwas Räucherpaprika und Pfeffer hinzufügen, leicht salzen und alles zusammen sanft erwärmen. Lammrücken aus dem Ofen nehmen, in die Pfanne legen, kurz darin wenden und salzen, aber nicht mehr braten.

Für das Selleriepüree Sellerie schälen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Kartoffel schälen und ebenfalls würfeln. In einem kleinen Topf Fond erhitzen, Sellerie und Kartoffeln hineingeben und etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weichdünsten. Abgießen und die Kochflüssigkeit auffangen. Gemüse in einen hohen Rührbecher geben, mit einem Stabmixer pürieren und dabei nur so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen. Zuletzt 30 g kalte Butter dazugeben. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter schmelzen und braun werden lassen. Die braune Butter nun ebenfalls unter das Püree rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Bohnen in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Bohnen putzen, waschen, schräg in eineinhalb Zentimeter breite Stücke schneiden und im Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Zitrone waschen, abreiben und einen Streifen der Schale abziehen.

Dill fein hacken. Bohnen mit Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale und Fond in einem Topf erhitzen. Kalte Butter unterrühren, Dill hinzufügen und Bohnen mit Chilusalz würzen.

Den Lammrücken schräg in Scheiben schneiden, auf warmen Tellern anrichten und mit dem Pyramidensalz bestreuen. Die Bohnen und das Selleriepüree daneben anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 25. September 2015