

Lamm-Rücken im Kartoffel-Mantel, Zwiebeln, Spargel

Für zwei Personen

Für die Zwiebeln:

10 kleine rote Zwiebeln	50 g kalte Butter	125 ml Aceto balsamico
400 ml kräftiger Lammfond	1 EL Olivenöl	2-3 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	2 Lorbeerblätter	50 g Zucker

Für das Lamm im Kartoffelmantel:

1 dickes Stück Lammkarree	500 g festk. Kartoffeln	75 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Spargel:

12-16 Stangen grüner Spargel	(je nach Dicke)	1 Bio-Zitrone
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebeln:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebeln abziehen, halbieren und in einem breiten Topf in heißem Olivenöl anbraten. Dabei mit Zucker bestreuen, um sie zu karamellisieren. Mit Aceto balsamico ablöschen. Lorbeerblätter abzupfen.

Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lammfond, Lorbeerblätter, Thymian und Rosmarin zu den Zwiebeln geben und alles bei mittlerer Hitze ca. 35 Minuten ohne Deckel langsam weich schmoren.

Vor dem Servieren die Kräuter aus den weich geschmorten Zwiebeln entfernen. Sauce nochmals kräftig abschmecken. Butter nach und nach unterschwenken.

Für das Lamm im Kartoffelmantel:

Kartoffeln schälen, waschen und mit einem speziellen Gemüseschneider in spaghetti-lange Streifen schneiden. Lammkarree rundum mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit der Hälfte der Kartoffel-Spaghetti sorgfältig umwickeln. In einer großen Pfanne im heißen Butterschmalz in etwa 6-8 Minuten von allen Seiten goldbraun braten, dann auf ein Gitter umsetzen und im Ofen (Mitte) in 14 Minuten rosa fertig garen.

Für den Spargel:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale mit einem Sparschäler dünn herunterschneiden und in feine Streifen schneiden. Die Zitrone halbieren und von einer Hälfte den Saft auspressen. Spargel waschen, die holzigen Enden wegschneiden und die Stangen in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten vorgaren. Anschließend kalt abschrecken und trockentupfen. Spargel halbieren und mit der fein geschnittenen Zitronenschale in einer großen Pfanne im Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Die geschmorten Zwiebeln mit Sauce und gebratenen Spargel auf Tellern verteilen. Das Lamm in Stücke teilen und auf der Sauce anrichten. Das Gericht servieren.

Johann Lafer am 26. März 2021