

Lamm-Rücken, Estragon-Kruste, Leipziger Allerlei

Für zwei Personen

Für die Kruste:

1 Ei	100 g weiche Butter	10 g Parmesan
100 g Panko	5 g Kerbel	5 g Estragon
Salz	Pfeffer	

Für das Lamm:

400 g Lammlachs	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Leipziger Allerlei:

2 Stangen weißer Spargel	2 Stangen grüner Spargel	4 kleine Möhren
50 g frische Erbsen	50 g Zuckerschoten	2 Frühlingszwiebeln
6 große frische Morcheln	1 Limette, Saft	100 g Butter
4 EL Gemüsefond	2 Zweige Blatt Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Morcheln:

6 große frische Morcheln	50 g Hähnchenbrust	50 ml Sahne
10 g Spinat	400 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer
Crushed Eis		

Für die Kruste: Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ei trennen und Eigelb mit der weichen Butter schaumig schlagen. Kräuter fein schneiden. Parmesan reiben. Pankomehl, Kräuter und Parmesan zur Ei-Butter-Mischung geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse zwischen zwei Blättern Backpapier dünn ausrollen. Kühl stellen und später in der Größe des Fleisches zurecht schneiden.

Für das Lamm: Lammlachs mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Knoblauch abziehen, andrücken und mit dem Thymian auf das Fleisch geben. Im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen.

Anschließend mit der Kräuterkruste belegen und nur noch bei Oberhitze oder Grillfunktion goldgelb gratinieren.

Für das Leipziger Allerlei: Weißen Spargel vollständig schälen, grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Möhren schälen, Erbsen pulen und herauslösen. Die einzelnen Gemüsesorten separat in kochendem Salzwasser garen und in Eiswasser abschrecken. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und klein schneiden. Morcheln putzen, Stiel entfernen und halbieren.

Limette halbieren und auspressen. Butter in einem Topf schmelzen, etwas Limettensaft dazugeben und mit Gemüsefond auffüllen.

Einmal aufkochen, dabei mit dem Schneebesen gut rühren, damit sich die Butter mit dem Fond zu einer Glacage verbindet. Das Gemüse und die Morcheln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Blatt Petersilie vollenden.

Für die Morcheln: Morcheln putzen und den Stiel etwas kürzen. Hähnchenbrust in feine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen. Das Fleisch mit dem Spinat und etwas Crushed Eis in einen Mixer geben.

Kurz durchmixen und nach und nach die Sahne dazugeben. Farce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Morcheln füllen. Gemüsefond in einem Topf erwärmen und Morcheln darin garen.

Nelson Müller am 26. April 2024