

# Lemon-Myrthe-Lamm-Rücken mit Honig, Granny-Smith-Äpfel

**Für 4 Personen**

**Lamm:**

2 Lammrücken, getrimmt	1 TL Lemon-Myrthe	0,5 TL Kubebenpfeffer
1 EL Butterschmalz	3 Zehen Knoblauch	3 Zweige Rosmarin
4 EL Leatherwood-Honig	1 Bund Pfefferminze	Meersalz

**Äpfel:**

600 g Granny-Smith-Äpfel	1 Zitrone	0,5 TL Chiliflocken
5 EL Hibiskus-Sirup	8 Hibiskusblüten	Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lamm:

Den Lammrücken mit Salz, Lemon-Myrthe und Pfeffer würzen. In Butterschmalz mit Knoblauch und Rosmarin fünf Minuten anbraten. Mit Honig bestreichen und im vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten garen, dabei mit Honig bestreichen. Zehn Minuten unter der Folie ruhen lassen und anschließend noch mal kurz in der Pfanne durchschwenken. In fein gehackter Minze wenden und aufschneiden.

Äpfel:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. In etwas Butter anschwanken, mit Zitronensaft, Chiliflocken und Hibiskussirup sieben Minuten garen. Abgießen und den Saft einkochen. Das Lamm auf den Äpfeln anrichten, mit Blüten dekorieren und mit Sirup umsprengeln.

Andreas C. Studer am 26. November 2010