

Lamm-Rücken in der Mais-Kruste mit Speck-Bündchen

Für 4 Personen

Lammrücken:

2 Stränge Lammrücken 1 Zehe Knoblauch

Maiskruste:

100 g Cornflakes 50 g Parmesan 60 g Butter, weich
1 Ei

Speckbündchen:

150 g Keniabohnen, frisch Speck, in Scheiben Brühe
Butter Salz

Pesto:

2 Bund Basilikum 70 g Nüsse 50 g Parmesan, frisch
1 Zehe Knoblauch Olivenöl Pfeffer
Chili Salz Zucker

Reis:

100 g Reis, zwei Sorten 0,5 Schote Chili, rot 1 Stange Zitronengras
Paprikapulver

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lammrücken:

Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen und rundum anbraten, danach für circa drei Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Anschließend circa 20 Minuten bei 70 Grad ruhen lassen, damit sich das Fleisch wieder entspannt und einen gleichmäßigen Garpunkt erhält. Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Maiskruste:

Die Butter aufschlagen. Die Cornflakes zermahlen und mit dem geriebenen Parmesan und dem verquirlten Ei unter die Butter rühren. Die Masse als Kruste auf den fertig gegarten Lammrücken geben und kurz unter dem Grill gratinieren.

Speckbündchen:

Die Bohnen putzen und auf eine Länge schneiden. Die Bohnen in reichlich Salzwasser kochen, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Speckscheiben ausbreiten und die Bohnen quer und mittig platzieren. Anschließend zu Bündchen wickeln und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit etwas Butter und Brühe abgelöscht legt sich ein appetitlicher Film um die Bohnen.

Pesto:

Die Basilikumblätter waschen und trocken schleudern. Die Nusskerne anrösten und auskühlen lassen. Dabei darauf achten, dass sie nicht anbrennen. Den Parmesankäse fein reiben. Basilikum, Nüsse, Parmesan, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Chili in einen Mixer geben und kurz mit wenig Olivenöl grob zerkleinern. Dann nach und nach mehr Olivenöl zugeben. Zwischendurch immer wieder mixen, bis eine cremige, nicht allzu dicke Masse entsteht.

Reis:

Die beiden Reissorten jeweils mit der dreifachen Menge an Wasser körnig garen. Eine Reissorte mit etwas Pesto einfärben und abschmecken. Die andere Sorte mit etwas klein gehacktem Chili, Zitronengras und Paprikapulver abschmecken und färben. Den Lammrücken in Scheiben schneiden und mit den Speckbündchen, dem Pesto und den beiden Reissorten servieren.

Nelson Müller am 21. Januar 2011