

# Lamm-Rücken mit Schmorschalotten-Vinaigrette und Sellerie

Für 4 Personen

## Lammrücken:

|                         |             |                   |
|-------------------------|-------------|-------------------|
| 600 g Lammrückenstränge | 1 EL Butter | 2 Zweige Rosmarin |
| 1 Zehe Knoblauch        | Olivenöl    | Pfeffer           |
| Salz                    |             |                   |

## Sellerie:

|                     |                          |          |
|---------------------|--------------------------|----------|
| 0,5 Knolle Sellerie | 0,5 Zitrone, unbehandelt | Olivenöl |
|---------------------|--------------------------|----------|

## Cashewkerne:

|                   |             |             |
|-------------------|-------------|-------------|
| 100 g Cashewkerne | 1 Sternanis | 1 EL Butter |
| Pfeffer           | Puderzucker |             |

## Vinaigrette:

|                     |                |                   |
|---------------------|----------------|-------------------|
| 8 Schalotten        | 200 g Meersalz | 100 ml Rotwein    |
| 100 ml Brühe        | 1 Lorbeerblatt | 1 EL Weizenstärke |
| 1 EL Balsamico, alt | Olivenöl       |                   |

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Lammrücken:

Die Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten rosa garen. Das Lamm in einer Pfanne mit aufschäumender Butter, Rosmarinnadeln und Knoblauch kurz vor dem Servieren eine Minute von allen Seiten erneut anbraten, kurz abtropfen lassen und in Tranchen schneiden.

Sellerie:

Den Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit etwas Zitronenschale in Olivenöl langsam gar schmoren.

Cashewkerne:

Die Cashewkerne mit den Sternanis und Butter in einem kleinen Topf geben die Nüsse braun rösten. Mit Pfeffer und Puderzucker abschmecken, anschließend gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Vinaigrette:

Die Schalotten samt Schale auf ein Blech mit Meersalz geben, im vorgeheizten Backofen 30 Minuten schmoren und anschließend das weiche Schalotten-Mittelstück aus der Schale „drücken“. Rotwein mit Brühe und Lorbeerblatt einkochen, anschließend mit etwas Stärke sämig binden, mit Balsamico abschmecken, Olivenöl unterrühren und die Schalotten darin anschwanken. Den Lammrücken mit der Vinaigrette, dem Sellerie und den Cashewkernern servieren.

Alexander Herrmann am 18. Februar 2011