

# Flambierter Lamm-Rücken im orientalischen Gewürz-Mantel

**Für 4 Personen**

**Lammrücken:**

0,5 Zehe Knoblauch	0,5 TL Ingwer	350 g Geflügelfarce
2 – 3 EL Sahne, kalt	3 – 4 EL frische Kräuter	4 Lammrücken a 40 g
Paprika, edelsüß	Kurkuma, Kreuzkümmel, Zimt	

**Soße:**

1 TL Puderzucker	3 EL Portwein, rot	125 ml Rotwein
400 ml Lammfond	1 – 2 TL Speisestärke	1 Zehe Knoblauch
0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Scheibe Ingwer	1 Zweig Rosmarin
1 EL Butter, kalt	Pfeffer, schwarz	Salz

**Spinat:**

800 g Blattspinat, jung	150 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne
0,5 Zehe Knoblauch	0,5 TL Ingwer	0,25 Vanilleschote
1 EL Butter, kalt	1 EL Butter, braun	Chilipulver, mild
Muskatnuss	Salz	

**Couscous:**

100 g Couscous, libanesisch	1 Lorbeerblatt	1 EL Butter, braun
Chiliflocken, mild	Salz	

Den Dampfbackofen auf 80 Grad vorheizen.

Lammrücken: Knoblauchzehe und Ingwer fein reiben. Die Geflügelfarce mit der Sahne glatt rühren und mit Knoblauch, Ingwer, einer Prise Paprika, Kurkuma, Kreuzkümmel und Zimt abschmecken. Die Lammrückenstücke in den Kräutern wenden. Vier Silikon-Halbkugel-Formen mit Klarsichtfolie auslegen, je einen Löffel der Farce hinein geben, den in Kräutern gewälzten Lammrücken hinein setzen und mit der Geflügelfarce bedecken. Mit der Folie verschließen. Die Lammrücken im vorgeheizten Dampfbackofen in der Silikonform circa 15 Minuten garen. Aus der Folie wickeln und mit einem Bunsenbrenner goldbraun abflämmen.

Soße: Den Puderzucker hell karamellisieren, mit Rotwein und Portwein ablöschen und weitgehend einköcheln lassen. Mit Lammfond auffüllen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und in den köchelnden Jus rühren, bis er leicht sämig bindet. Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden, einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Knoblauch, Ingwer, Rosmarin und Zitronenschale einlegen, mit Salz und Pfeffer würzen, einige Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb gießen. Zum Schluss die Butter hineinrühren.

Spinat: Den Spinat verlesen, waschen und grobe Stiele entfernen. Die Brühe in eine heiße tiefe Pfanne gießen. Etwa die Hälfte vom Spinat in der Brühe kurz zusammenfallen lassen. Die Sahne angießen und nur kurz köcheln lassen. Das Ganze in einen Rührbecher geben, mit dem Stabmixer pürieren und wieder in die Pfanne gießen. Die Knoblauchzehe und den Ingwer auf einer Zestenreibe fein reiben. Die restlichen ganzen Spinatblätter unter die Masse ziehen, die Vanilleschote einlegen, Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Mit Muskatnuss würzen, Butter und braune Butter hinzufügen und mit Salz und Chili würzen, Gewürze entfernen.

Couscous: Den Couscous in Salzwasser mit dem Lorbeerblatt ein bis eineinhalb Stunden weich kochen, auf einem Sieb abgießen und in einer Pfanne in brauner Butter mit Chili schwenken.

Anrichten: Den Spinat auf warmen Tellern anrichten, außen herum den Lammjus träufeln, den Couscous auf den Spinat streuen und je ein Lammrückenstückchen darauf setzen.

Alfons Schuhbeck am 18. März 2011