

Lammrücken mit Pilz-Ragout und Spargel

Für 8 Personen

Lammrücken:

3 kg Lammrücken 7 EL Olivenöl 1 Knolle Knoblauch
4 Zweige Rosmarin Salz

Pilzragout:

500 g gemischte Pilze 1 Bund Schnittlauch 4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer Zitronensaft 150 g geschlagene Sahne

Lammrücken:

Lammrücken mit Fettdeckel längs am Rückgrat vom Fleischer halbieren lassen. Den Fettdeckel mit einem scharfen Messer oder Teppichmesser kreuzweise einschneiden. Das Fleisch auf der Fleischseite salzen und auf der Fettseite mit je 2 EL Öl bestreichen.

3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen das Fleisch darin erst auf der Fettseite, dann auf der Hautseite anbraten.

Knoblauchknolle quer halbieren und zusammen mit dem Rosmarin zum Fleisch geben. Fleisch wieder auf die Fettseite legen.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 30-35 Minuten garen. Nach dem Garen 10 Minuten ruhen lassen.

Mit Pilzragout und Spargel servieren.

Pilzragout:

Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Pilze hinzugeben und so lange braten, bis sie hellbraun sind und die Feuchtigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Schlagsahne und Schnittlauch untermischen.

Tim Mälzer am 30. Juni 2019