

# Lamm-Rücken, Bohnen-Gemüse, Sellerie-Rosmarin-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 parierte Lammlachse à 150 g	1 Knoblauchknolle	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Rapsöl	Salz, Pfeffer

**Für das Gemüse:**

$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote	200 g Schneidebohnen	4 geschälte Tomaten, (Dose)
2 Stangen Frühlingslauch	125 g Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen
25 g Butter	100 ml Sahne	1 EL Crème-fraîche
$\frac{1}{2}$ EL Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 EL mildes Currypulver
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Sellerie-Rosmarin-Püree:**

200 g Knollensellerie	1-2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ -1 EL Butter
150 ml Gemüsefond	1 Zweig Rosmarin	1 EL gerebelter Rosmarin
Muskatnuss	Rapsöl	Salz, Pfeffer

**Für die Mandelblättchen:**

10 Mandelblättchen

**Für das Fleisch:** Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammlachse trockentupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch halbieren. Kräuterzweige und Knoblauch dazu geben und obere Seite der Lammlachse beim Anbraten mit aromatisiertem Fett begießen, später salzen und pfeffern. Fleisch dann von jeder Seite scharf anbraten. Dann 10-12 Minuten mit einem Fleischthermometer in den vorgeheizten Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur 56 Grad garen. 5 Minuten ruhen lassen, dann nachwürzen. In Tranchen anrichten.

**Für das Gemüse:** Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und in Streifen schneiden. Schneidebohnen putzen und in Streifen schneiden.

Frühlingslauch putzen und in Ringe schneiden. Gemüsezwiebel und Knoblauch abziehen. Gemüsezwiebel in Streifen schneiden, Knoblauch würfeln.

Olivenöl und Butter in großem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebelstreifen glasig anschwitzen. Schneidebohnen anschwitzen, Currypulver dazugeben und salzen. 50 ml Wasser und Ahornsirup dazugeben. Flüssigkeit einkochen. Dann Paprika und Tomaten dazugeben und alles zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Immer mal umrühren.

Sahne angießen, Frühlingslauch dazu geben, kurz aufkochen, mit Salz abschmecken. Dill hacken. Zum Schluss Dill und Crème fraîche zum Gemüse geben, final mit Salz, Pfeffer abschmecken.

**Für das Sellerie-Rosmarin-Püree:** Knollensellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Öl erhitzen und Sellerie, Knoblauch und Rosmarinzweig anbraten, bis der Sellerie goldbraun wird. Dann Fond angießen. Einen Deckel auflegen und das Gemüse in ca. 15 Minuten weichkochen. Zum Schluss 2 Minuten ohne Deckel kochen, damit die Flüssigkeit verkocht.

Gerebelten Rosmarin noch feiner hacken. Rosmarinzweig entfernen, Sellerie mit einem Stabmixer pürieren. Mit gerebeltem Rosmarin, Butter, Muskatnuss, Salz, Pfeffer abschmecken.

**Für die Mandelblättchen:** Mandelblättchen ohne Fett anrösten.

Lisa Jacobs am 06. Mai 2024