

Lamm-Rücken, Minz-Petersilien-Vinaigrette, Sellerie

Für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachse à 200 g
Olivenöl
Salz

1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin
Weißer Pfeffer

1 TL Butter
1 Zweig Thymian

Für das Sellerie-Apfel-Püree:

250 g Knollensellerie
80 ml Sahne
Muskatnuss

1 kl. mehligk. Kartoffel
1 EL Butter
Salz

1 süß-säuerlicher Apfel
1,5 Liter Gemüsefond
Pfeffer

Für die grünen Bohnen:

200 g grüne Bohnen
1 TL Olivenöl

1 kleine Schalotte
4 Halme Schnittlauch

1 TL Butter
Salz

Für die Vinaigrette:

1 TL m.-scharfer Senf
3 EL Olivenöl
Salz

1 TL flüssiger Honig
1 Bund Minze
Pfeffer

2 EL Apfelessig
1 Bund glatte Petersilie

Für das Lamm:

Den Backofen auf 100-120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch mit Rosmarin, Thymian und einer angedrückten Knoblauchzehe von allen Seite 2-3 Minuten pro Seite scharf anbraten. Hitze reduzieren, Butter hinzugeben und das Fleisch damit arrosieren.

Anschließend das Fleisch im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad weitergaren.

Für das Sellerie-Apfel-Püree:

Sellerie und Kartoffel schälen. Apfel schälen und entkernen. Alles würfeln und in Gemüsefond 15-20 Minuten weichkochen. Anschließend abgießen. Sahne und Butter erwärmen und zum Gemüse und Apfel geben. Fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die grünen Bohnen:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Bohnen putzen und in Salzwasser für 6-8 Minuten blanchieren. Anschließend eiskalt abschrecken. Gut abtropfen lassen und in Butter und Öl mit den Schalottenwürfeln kurz schwenken. Anschließend Bohnen zu kleinen Bündeln mit Schnittlauch umwickeln.

Für die Vinaigrette:

Kräuter fein hacken. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette zusammenrühren und mit den Kräutern vermengen.

Anna Müller am 21. Juli 2025