

Lamm-Rücken, Rotweinjus, Käse-Drillinge, Thai-Spargel

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

300 g ausgel. Lammrücken	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Rotweinjus:

Lammabschnitte, von oben	1 kleine Schalotte	1 EL kalte Butter
1 TL Tomatenmark	100 ml trockener Rotwein	100 ml Lammfond
Pflanzenöl	1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL gerebelter Thymian
1 TL brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Käse-Drillinge:

400 g Drillinge	1 Knoblauchzehe	1 kleine Chilischote
50 g Parmesan	4 EL Olivenöl	2 EL Panko
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für den Thai-Spargel:

10 Stangen Thai-Spargel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Lammrücken:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Lammrücken parieren und die Abschnitte für die Jus beiseitelegen.

Fleisch salzen, pfeffern und in einer Pfanne in Olivenöl je Seite 2-3 Minuten anbraten. Butter hinzugeben und das Fleisch mit der flüssigen Butter übergießen. Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Rotweinjus:

Schalotte abziehen und würfeln. Lammabschnitte, Schalotte und Tomatenmark in Pflanzenöl kräftig anbraten. Mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Mit Fond auffüllen und Lorbeer, Thymian und Zucker hinzugeben und nochmals 5-6 Minuten köcheln lassen.

Anschließend passieren und mit kalter Butter montieren.

Für die Käse-Drillinge:

Parmesan reiben. Drillinge halbieren und in Salzwasser für 8 Minuten kochen. Backpapier mit Olivenöl beträufeln und Parmesan darüber verstreuen. Kräuter fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch, Kräuter und Panko vermengen und ebenfalls auf dem Backblech verteilen. Chilischote in feine Ringe schneiden. Drillinge mit der Schnittseite nach unten auf dem Blech verteilen, dann salzen und pfeffern. Chili darüber verteilen. Kartoffeln für 18-20 Minuten im Backofen backen.

Für den Thai-Spargel:

Unteres Ende des Thai-Spargels abschneiden. Parmesan reiben.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin 2 Minuten von allen Seiten braten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Enes Yüce am 26. Januar 2026