

Lamm-Rücken mit Estragon-Kruste, Fächerkartoffeln

Für 4 Personen:

Für die Estragonkruste:

10 g Ingwer (frisch)	3 Zweige Estragon	20 g Parmesan
80 g weiche Butter	1 EL Ahornsirup	Salz
50 g Pankobrösel		

Für die Fächerkartoffeln:

16 kleine Kartoffeln	3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	2 Knoblauchzehen	

Für die Holunderblüten:

8 Holunderblütendolden mit Stiel	2 Eier (M)	200 g Weizenmehl, 405
1 Prise Salz	200 ml Mineralwasser	60 g flüssige Butter
1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Kreuzkümmel	1 Prise Zucker
500 ml Speiseöl		

Für das Fleisch:

600 g Lammrücken	Salz	Pfeffer
1 EL Butter	1 Knoblauchzehe	

Für die Estragonkruste Ingwer schälen und sehr fein hacken. Estragon abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Parmesan fein reiben. Weiche Butter mit Parmesan, Ingwer, Estragon, Ahornsirup und einer Prise Salz verrühren, die Semmelbrösel untermischen. Die Masse zwischen Backpapier ausrollen und bis zur Verwendung kühl stellen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln gründlich waschen (nach Belieben auch schälen), fächerartig ein-, dabei jedoch nicht durchschneiden, in eine Auflaufform setzen, Olivenöl überträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen andrücken und mit in die Auflaufform geben. Die Kartoffeln in den vorgeheizten Ofen geben und 25 Minuten garen.

Die frischen Holunderblüten gut ausschütteln oder abwaschen und trockentupfen.

Für den Ausbackteig die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Mehl, Salz und Mineralwasser in einer Rührschüssel glattrühren. Die flüssige Butter und die Eigelbe zugeben, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel und Zucker unterrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben.

In einem großen flachen Topf das Frittieröl erhitzen.

Die Holunderblüten am Stiel fassen und in den Ausbackteig eintauchen. Blütendolde etwas abtropfen lassen, dann ins heiße Öl geben und goldbraun ausbacken. Mit einer Siebkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Stiele der Blüten abschneiden.

Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne (backofengeeignet) Butter erhitzen, eine angeprügelte Knoblauchzehe zugeben und den Lammrücken darin von beiden Seiten anbraten. Fleisch dann in eine Auflaufform geben.

Die vorbereitete Kruste aus dem Kühlschrank nehmen, entsprechend portionieren und auf den Lammrücken geben.

Den Lammrücken im heißen Backofen 6 Minuten fertig garen.

Lammrücken portionieren. Mit ausgebackenen Holunderblüten auf vorgewärmten Tellern verteilen und anrichten.

Die Ofenkartoffeln dazu reichen.

Antonina Müller am 21. Mai 2024