

# Lamm-Rücken mit Zimt, Chili, Blumenkohl-Remoulade

## Für 2 Personen

400 g Lammrücken, pariert	200 g Blumenkohlröschen	1 Sardellenfilet
1 Zitrone	1 rote Chilischote	2 hartgekochte Eier
1 Ei	1 TL Senf	2 Zimtstangen
0,5 Bund Thymian	1 TL Kapern	1 Gewürzgurke
1 TL Kerbel	1 TL Estragon	100 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Blumenkohlröschen kurz in heißem Wasser blanchieren. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Aus dem ganzen Ei, Senf, Salz, Zitronensaft und dem Rapsöl eine leichte Mayonnaise herstellen. Die hartgekochten Eier hacken, in die Mayonnaise geben. Die Sardelle fein hacken und zusammen mit dem Estragon, Kerbel und den Kapern zugeben. Die Gewürzgurke und die Blumenkohlröschen klein schneiden und zu der Mayonnaise geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lammrücken waschen, trocken tupfen und in heißem Rapsöl anbraten. Die Zimtstangen, die Chili und den Thymian zugeben um das Fleisch zu aromatisieren. Anschließend zum Garen in den Ofen geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zusammen mit der Remoulade anrichten.

NN am 27. August 2010