

Lamm-Rücken mit Spargel-Gemüse, Rucola-Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

300 g Lammlachs	4 Stangen Spargel	4 Stangen grüner Spargel
4 Minikarotten	40 g Rucola	50 g Ingwer
3 Knoblauchzehen	1 Zitrone	1 TL Mandelblättchen
20 g Parmesan	50 g Butter	1 Vanilleschote
1 TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Zweig Thymian
1 Muskatnuss	3 EL Gemüsefond	Sonnenblumenöl, Olivenöl
mildes Chilisalز	Zucker, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Vier Esslöffel der Butter in einem Topf bräunen und erkalten lassen. Eine Pfanne erhitzen und einen Teelöffel Sonnenblumenöl darin mit einem Pinsel verstreichen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in dem heißen Öl kurz rundherum anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, auf ein Gitter in den vorgeheizten Backofen geben und darin circa 25 Minuten rosa durchziehen lassen. Eine Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zitrone waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und auspressen. Von der Butter 20 Gramm zusammen mit den Knoblauchscheiben, zwei Scheiben Ingwer sowie dem Thymianzweig in die Pfanne geben, erwärmen und einige Minuten ziehen lassen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Blätter vom Basilikum zupfen, waschen und trocken tupfen. Die übrige Knoblauchzehe abziehen, halbieren und eine Hälfte klein schneiden. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Parmesan reiben. Den Rucola zusammen mit dem Basilikum, den Knoblauchscheiben, den Mandelblättchen etwas Zitronenabrieb sowie einigen Tropfen Zitronensaft, drei Esslöffeln Olivenöl und der braunen Butter und zu einem sämigen pürieren. Das Pesto mit Chilisalز pürieren. Den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und von beiden Sorten die Enden entfernen. Die Spargelstangen längs halbieren und schräg dritteln. Die Minikarotten schälen, längs halbieren und je nach Länge gegebenenfalls halbieren. Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Beide Spargelsorten sowie die Karotten darin anschwitzen. Mit dem Fond aufgießen und das Gemüse bei Schwacher Hitze sechs bis acht Minuten zugedeckt garen, bis der Fond weitestgehend eingekocht ist. Die Vanilleschote längs halbieren und zusammen mit der übrigen halbe Knoblauchzehe, dem Ingwer und je einer Prise Muskat und Chilisalز würzen. Einige Minuten ziehen lassen und anschließend den Ingwer, den Knoblauch und die Vanilleschote wieder entfernen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in die Sauce geben und kurz ziehen lassen. Anschließend aufschneiden. Den Lammrücken zusammen mit dem Spargel auf einem Teller anrichten. Das Pesto darüber und außen herum träufeln und servieren.

Alfons Schuhbeck am 04. April 2014