

Rosmarin-Lamm mit grünem Spargel

Für 4 Portionen:

2 mittelgroße Zwiebeln	1-2 Knoblauchzehen	45 Rosmarin
5 EL Butter	Salz, Pfeffer	Zucker
75 g Mehl	2 kg grüner Spargel	2 EL Pinienkerne
4 ausgelöste Lammrücken	2 EL Öl	

Für die Rosmarinstreusel Zwiebeln schälen, würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Rosmarin waschen, 2 Zweige beiseite legen. Vom Rest die Nadeln abzupfen und hacken. 3 EL Butter erhitzen.

Zwiebeln, Knoblauch und gehackten Rosmarin darin andünsten.

Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Schüssel ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Mit Mehl rasch zu Streuseln verarbeiten.

Spargel waschen, holzige Enden großzügig abschneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen.

Fleisch trocken tupfen. Öl in der Pfanne erhitzen, Lammlachse darin rundherum kräftig anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Pfanne beiseite stellen.

Streusel auf den Lammlachsen verteilen, etwas andrücken.

Rosmarinzweige mit aufs Blech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C/Umluft 175°C) 15 Minuten backen.

Spargel in kochendem Salzwasser mit 1 TL Zucker zugedeckt 8 Minuten garen. 2 EL Butter in der Pfanne aufschäumen. Fleisch aus dem Ofen nehmen, 2 Minuten ruhen lassen.

Mit abgetropftem Spargel anrichten.

Butter und Pinienkerne darüberggeben. Dazu schmeckt Kartoffelgratin mit getrockneten Tomaten.

NN am 19. März 25