

LAMMRÜCKEN AUF GRÜNEM SPARGEL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 2 Lammrücken mit Rippenknochen
- Thymian
- Salz
- Pfeffer
- etwas Öl zum Braten
- 500 g grüner Spargel
- 1 TL Butter

Sauce Hollandaise:

- 200 g Butter
- 60 ml Weißwein
- 60 ml Gemüsebrühe
- 2 Eigelb
- Salz
- Pfeffer

Kartoffelkroketten:

- 500 g Kartoffeln
- 1 Ei
- 2 EL glattes Mehl
- Salz
- Pfeffer
- etwas Öl zum Ausbacken

Dekoration:

- gemischte Blattsalate

Zubereitung:

Ofen auf 100° vorheizen.

Lammrücken in 8 gleichgroße Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und in heißem Olivenöl zartrosa braten. Danach im Backrohr bei 100° ca. 10 Minuten rasten lassen.

Reichlich Wasser in einem Spargeltopf (oder einem anderen hohen Topf) zum Kochen bringen, salzen und 1 TL Butter zugeben. Grüner Spargel wird im Gegensatz zu weiße Spargel nicht geschält, es werden nur die verholzten Enden abgeschnitten und die Spargelstangen danach im kochenden Wasser ca. 10 Minuten bissfest gegart.

Für die Sauce Hollandaise Butter in einem Topf bei sehr schwacher Hitze zergehen lassen, sie darf nicht kochen! In einem anderen Topf Weißwein und Gemüsebrühe zum Kochen bringen, köcheln lassen bis die Mischung um ca. die Hälfte reduziert ist danach vom Herd nehmen. Eigelb, Salz und Pfeffer unterrühren und mit einem Schneebesen über Dampf schaumig aufschlagen. Topf vom Herd nehmen und die etwas abgekühlte Butter langsam zur Wein-Eimischung rühren. Die Butter darf nicht zu heiß sein und die Sauce darf nicht mehr aufkochen, sonst gerinnt sie.

Kartoffeln kochen, schälen und reiben. Den Kartoffelbrei mit Salz, Pfeffer, Ei und Mehl vermengen. Mit bemehlten Händen Puffer oder Kroketten formen und in heißem Öl auf allen Seiten goldbraun backen.

Spargel auf Tellern anrichten, mit etwas Sauce Hollandaise übergießen, Lammrücken darüberlegen mit Kartoffelkroketten und gemischten Blattsalaten garniert servieren.