

Lammrücken mit Rosmarin gebraten, Erbsenpüree und Senf-Hollandaise



Für 2 Personen

ZUTATEN

2 ausgelöste, küchenfertige Stränge vom Lammrücken (à 120 g)	160 ml Sahne
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	½ unbehandelte Limette
3 TL Butterschmalz	4 Blätter Wan-Tan-Teig (Asialaden)
3-4 Zweige Rosmarin	110 ml Weißwein
½ Knoblauchzehe	½ Zitrone
190 g Butter	4 Eigelbe
Fleur de Sel	1-2 TL scharfer Senf
1-2 Festkochende Kartoffeln	½ TL Senfpulver
2 Schalotten	8-10 Erbsensprossen
220 g Erbsen (TK-Ware)	1 TL ligurisches Olivenöl

ZUBEREITUNG

Das **Lammfleisch** von allen Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben.

1 TL **Butterschmalz** in einer kleinen Pfanne erhitzen. Das Lammfleisch darin von allen Seiten anbraten, auf ein Backgitter setzen und im auf 100 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene 18-20 Minuten auf eine Kerntemperatur von 55-58 °C garen.

Kurz vor dem Anrichten die **Rosmarinnadeln** von den Zweigen zupfen. Den **Knoblauch** schälen und andrücken.

½ EL **Butter** in einer Pfanne aufschäumen. Die Rosmarinnadeln sowie den Knoblauch hinzufügen. Das Lammfleisch in die Pfanne geben und bei ⅔-Stufe in der schaumigen Butter aromatisieren. (Die Pfanne nicht zu heiß werden lassen, da sonst der Rosmarin verbrennt!) Das Fleisch und die Rosmarinnadeln auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Während das Lammfleisch 1-2 Minuten ruht, einen Teil der gebratenen Rosmarinnadeln zwischen den Fingerspitzen leicht zerbröseln und das Lammfleisch darin wälzen. Jeden Rückenstrang in 4 gleiche Tranchen schneiden und mit **Fleur de Sel** sowie den restlichen, unzerbröselten Rosmarinnadeln bestreuen.

Die ungeschälten **Kartoffeln** in reichlich leicht gesalzenem Wasser weich kochen, abschütten, gut ausdampfen lassen und noch warm vorsichtig pellen. 1 **Schalotte** schälen und in feine Würfel schneiden.

1 TL Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Die gefrorenen **Erbsen** hinzufügen, mit der **Sahne** auffüllen und bei ¾ -Stufe unter gelegentlichen Rühren langsam zu einer dickflüssigen Konsistenz einkochen; mit dem Stabmixer sehr fein pürieren.

Die Kartoffeln durch eine Presse in das Erbsenpüree drücken und mit dem Schneebeesen gut durchrühren, anschließend durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer sowie abgeriebener **Limettenschale** abschmecken, in eine kleine Metallschüssel füllen, mit Klarsichtfolie bedecken und über einem warmen Wasserbad warm halten.

Die **Wan-Tan-Blätter** in je 2 Dreiecke schneiden. 1 TL Butterschmalz in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Wan-Tan-Blätter darin bei halber Stufe unter mehrmaligem Wenden knusprig-braun ausbacken; auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die restliche Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden, mit dem **Weißwein** und frisch gepressten **Zitronensaft** in einen kleinen Topf geben und um die Hälfte reduzieren. Die Reduktion durch ein feines Sieb in eine kleine Metallschüssel gießen.

180g Butter in einem kleinen Topf unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ganz langsam zerlassen; durch ein Tuch in einen weiteren kleinen Topf gießen. (Durch das Passieren trennt man das Milcheiweiß ab, das sich beim Erhitzen als dunkle Flocken absetzt.) Die Butter erneut erhitzen, bis sie eine hellbraune Farbe hat. Diese Nussbutter auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die **Eigelbe** in die abgekühlte Schalottenreduktion rühren. Die Metallschüssel über ein warmes Wasserbad stellen und das Gemisch zu einer lockeren Creme aufschlagen. (Dabei darf der Boden der Metallschüssel nicht den Topfboden des Wasserbades berühren; das Wasser darf nicht kochen, sonst stockt das Eigelb).

Vorsichtig, unter stetigem Schlagen die zimmerwarme Nussbutter in die schaumige Creme rühren, zunächst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl. Die Hollandaise in eine kleine, frische Schüssel umfüllen, den **Senf** dazurühren. Mit Salz, **Senfpulver** und etwas frisch gepresstem Zitronensaft leicht scharf abschmecken.

Zum Anrichten das Erbsenpüree in die Mitte von 2 Tellern geben. Die Lammfleischtranchen um das Püree verteilen. Anschließend die Senfhollandaise um das Fleisch träufeln. Die frittierten Wan-Tan-Blätter in das Püree stecken. Die **Erbsensprossen** mit dem **ligurischen Olivenöl** und 1 Prise Salz marinieren und dekorativ auf das Erbsenpüree setzen.

Guten Appetit!

OTTO ● GOURMET ● KÜCHE