

Rezept Wiesenlammrücken in der Fettkruste am Knochen gebraten an Süßkartoffel- Sellerie-Stampf und – gebackene Flaschentomaten



Ein Rezept für 4 Personen von Charly Ende.

Zutaten:

- 600g Süßkartoffeln
- 200g Sellerie
- ein Bund Frühlingszwiebeln
- eine Lauchstange
- 4 Flaschentomaten
- 1 Karotte
- 4 Zehen Knoblauch
- 100 ml Rotwein
- Pfeffer, Salz aus der Mühle, Kreuzkümmel
- 1 Bio-Zitrone
- Butter
- Thymian
- Rosmarin
- Muskat

für den Wiesenlammrücken:

- 1,2 kg Lammrücken (beim Metzger vorbestellen, die Rippen bis Ansatz Lammlachs vom Bauchteil freischneiden lassen)

Zubereitung:

für das Gemüse:

Kartoffeln und Sellerie in feine Würfel schneiden. Zuerst Sellerie 5 Minuten in kochendem Salzwasser garen, die Süßkartoffelwürfel zugeben und weitere 25 Minuten kochen. Flaschen-Tomaten waschen, halbieren – auf eine feuerfeste Unterlage legen, dünn mit Zucker bestreuen, würzen mit Meersalz, Knoblauchscheiben und Rosmarin-Zweigen. Im vorgeheizten Backofen (150 Grad) 20 Minuten backen. Frühlingszwiebel, Karotten mit drei Zehen Knoblauch kleinschneiden und zur Seite stellen.

für das Fleisch:

Das Fleischteil am Rücken einschneiden, den oberen Sehnteil entfernen. Den Rücken fein im Fett einschneiden und ohne Fett in der heißen Pfanne anbraten. Den Rücken aus der Pfanne nehmen und in der Pfanne mit den Röst-Aromen die klein geschnittene Frühlingszwiebel, Karotten mit drei Zehen Knoblauch kräftig anrösten. Ablöschen mit 100ml Rotwein und mit 100ml Bratenfond einreduzieren. Die Röstaromen von den angebratenen Lammrücken beleben den feinen Lammgeschmack. Nun den Lammrücken würzen mit Salz aus der Mühle, mit je zwei Zweigen Rosmarin belegen und auf der mittleren Stufe vom Backofen bei 150 Grad mit Kerntemperaturmesser in den Ofen geben. Beim Erreichen von 54 Grad Kerntemperatur aus dem Ofen nehmen mit grobem Pfeffer würzen und in Folie eingepackt ruhen lassen. Die Lauchstange in dünne Scheiben schneiden und ausgelegt in der Pfanne mit etwas Butter zehn Minuten dünsten. Kartoffeln und Sellerie abgießen, würzen mit Kreuzkümmel, Muskat, Thymian und mit dem Saft einer halben Zitrone. Mit 200g weicher Butter grob durchstoßen, warm stellen. Die gehaltvolle Sauce durch ein Sieb drücken und mit kalter Butter binden.

Anrichten

Auf möglichst heißen Tellern servieren; Zuerst ein kleiner Saucenspiegel, darauf zwei Scheiben Lammrücken, den Kartoffelstampf in der runden Form gefüllt leicht andrücken, mit Thymian verzieren und mit den Lauchscheiben belegen.

Zum Schluss die Tomaten daran ausrichten.

Sendung: hr-fernsehen, "Koch's anders", 29.03.2022