

## Lammrücken auf Gebratenem Spargel mit Kartoffelsouffl ...

Kategorien: Fleisch, Lamm, Spargel, Bärlauch

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Lammrücken; ausgelöst
60	Gramm	Butterschmalz
20	Gramm	Butter
		Thymian
		Rosmarin
1	kg	Lammknochen; hellbraun geröstet
100	Gramm	Karotten
100	Gramm	Knollensellerie
80	Gramm	Zwiebel
40	Gramm	Lauch
30	Gramm	Tomatenmark
1	Ltr.	Heller Kalbsfond
10	Gramm	Bärlauchblätter
		Petersilie
400	Gramm	Weißer Spargel; geschält
1/2		Zitrone
20	Gramm	Butter
		Ei
150	Gramm	Gekochte Kartoffeln
30	ml	Sahne
		Piment
		Lorbeer
		Wacholder
		Nelke
	Etwas	Weißwein
		Madeira
		Cognac

### Anleitung:

Die ausgelösten Lammrücken werden mit Salz und Pfeffer gewürzt und in heißem Butterschmalz von allen Seiten angebraten, bevor man sie für etwa 10 Minuten in den auf 170°C vorgeheizten Ofen gibt. Danach werden sie in einer Pfanne mit Butter, Thymian und Rosmarin nachgebraten, um ihnen ein schönes Aroma zu geben.

Der Spargel wird geschält und in kochendem Wasser, welches mit Butter, Salz und Zucker abgeschmeckt wurde ca. 15 Minuten lang gekocht. Um seine Farbe besser zu erhalten, kann man dem Wasser etwas frische Zitrone zugeben.

Nach dem Kochen sollte der Spargel kurz in Eiswasser abgeschreckt werden, damit er nicht nachgart. Er sollte ruhig noch etwas fest sein, da er ja noch nachgebraten wird. Der so vorbereitete Spargel wird in etwa 2 cm lange Stücke geschnitten und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten mild angebraten. Kurz vor dem Servieren wird mit etwas frischer Butter und gehackter Petersilie das Gemüse verfeinert.

Das Gemüse für die Sauce putzen und in walnussgroße Stücke schneiden. In einem breiten Topf etwas von dem Butterfett erhitzen und zuerst die Karotten goldgelb anbraten. Dann den Sellerie dazugeben, bis er Farbe angenommen hat. Jetzt die Zwiebel hinzufügen und ebenfalls goldbraun braten. Zuletzt den Lauch kurz vorsichtig mitbraten, da er sehr schnell verbrennt. Nachdem alle Gemüse angeröstet sind, gibt man das Tomatenmark hinzu, lässt es kurz mitbraten und gibt dann die angerösteten Knochen in den Topf und füllt mit Wasser auf, bis die

## Lammrücken auf Gebratenem Spargel mit Kartoffelsouffl ...

(Fortsetzung)

Knochen leicht bedeckt sind. Diesen Saucenansatz lässt man etwa 3 h köcheln und fügt dann Nelke, Piment, Wachholder und Lorbeer hinzu und lässt es nochmals 20 Minuten köcheln. Hat der Fond leichte Farbe genommen, kann man ihn durch ein Tuch passieren. In einem weiteren Topf lässt man den Madeira, Weißwein, Weinbrand mit einer Knoblauchzehe, dem klein geschnittenen Bärlauch und einigen Tomatenstückchen soweit einreduzieren, bis es dicklich wird (nicht verbrennen!) und löscht dann mit dem Lammfond ab. Diese Sauce kann nun bis zur gewünschten Konsistenz eingekocht und durchgeseibt werden.

Für das Souffle: die noch leicht warmen gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit der Butter und der Sahne vermischen. Die Eier trennen und das Eigelb unter die Kartoffelmasse rühren. Das Eiweiß wird mit einer Prise Salz zu Schnee geschlagen und vorsichtig unter die Kartoffel-Eigelb-Masse gehoben.

Diese Masse wird mit Salz und Pfeffer und etwas Muskat abgeschmeckt und in kleine, gefettete Förmchen abgefüllt, die dann etwa 30 Minuten mit einem Wasserbad im Ofen bei 165Grad gebacken werden.

: O-Titel : Lammrücken auf gebratenem Spargel mit  
Kartoffelsoufflee und Bärlauchjus

Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann