



Enes Yüce

Lammrücken mit Rotweinjus, Parmesan-Drillingen und Thai-Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammrücken:

300 g ausgelöster Lammrücken, am Stück
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Lammrücken ggf. parieren und die Abschnitte für die Jus beiseitelegen. Fleisch salzen, pfeffern und in einer Pfanne in Olivenöl je Seite 2-3 Minuten anbraten. Butter hinzugeben und das Fleisch mit der flüssigen Butter übergießen. Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Rotweinjus:

Lammabschnitte, von oben
1 kleine Schalotte
1 EL kalte Butter
1 TL Tomatenmark
100 ml trockener Rotwein
100 ml Lammfond, alternativ Kalbsfond
Pflanzenöl, zum Braten
1 Lorbeerblatt
½ TL gerebelter Thymian
1 TL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. Lammabschnitte, Schalotte und Tomatenmark in Pflanzenöl kräftig anbraten. Mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Mit Fond auffüllen und Lorbeer, Thymian und Zucker hinzugeben und nochmals 5-6 Minuten köcheln lassen. Anschließend passieren und mit kalter Butter montieren.

Für die Parmesan-Drillinge:

400 g Drillinge mit sauberer Schale
1 Knoblauchzehe
1 kleine Chilischote
50 g Parmesan
4 EL Olivenöl
2 EL Panko
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Drillinge halbieren und in Salzwasser für 8 Minuten kochen. Backpapier mit Olivenöl beträufeln und Parmesan darüber verstreuen. Kräuter fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch, Kräuter und Panko vermengen und ebenfalls auf dem Backblech verteilen. Chilischote in feine Ringe schneiden. Drillinge mit der Schnittseite nach unten auf dem Blech verteilen, dann salzen und pfeffern. Chili darüber verteilen. Kartoffeln für 18-20 Minuten im Backofen backen.

Für den Thai-Spargel:

10 Stangen Thai-Spargel
½ Zitrone, Saft & Abrieb
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Unteres Ende des Thai-Spargels abschneiden. Parmesan reiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin 2 Minuten von allen Seiten braten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.