

Magische Ostern

Rosa gebratener Rücken vom Lamm im Rohschinken – Brennesselmantel auf Malzsaft'l, dazu Rosmarinpolenta und glacierte Frühlingzwiebeln



Zutaten für 2 Personen

400 g Lammrücken, 10g Brennesselblätter, 50 g Rohschinken, geschroteter Pfeffer und Salz

Für das Malzsaft'l: 50 g Malz, 2 EL Portwein, brauner Fond, Stärkemehl, Rosmarin, Salz und Pfeffer

Für die Rosmarinpolenta: 200 g Maisgries, 150 ml Milch, 80 g Butter, frischer Rosmarin, Salz, Pfeffer, 1 Schuss Schlagobers

Für die Frühlingzwiebeln: 200 g Frühlingzwiebeln, 80 g Butter, Weißwein, Zucker und Salz

Zubereitung

Lammrücken zuputzen, Brennesselblätter gut waschen und Rohschinken dünn aufschneiden. Den zugeputzten Lammrücken mit geschrotetem Pfeffer würzen, mit Brennesselblättern ummanteln und zum Schluss mit Rohschinken einschlagen. In der Pfanne etwas Öl erhitzen und beidseitig kurz anbraten. Danach im Ofen bei 65 Grad ca. 10 Minuten nachziehen lassen.

Den Lammrücken vor dem Servieren aufschneiden und leicht salzen.

Malz im Bratenrückstand vom Lammrücken kurz anrösten, mit Portwein ablöschen und mit braunem Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Rosmarin würzen. Den Saucenansatz durch ein Etamin seihen, nochmals aufkochen lassen und mit Stärkemehl binden.

Milch mit Butter zum Kochen bringen, Maisgries einrühren und bei niedriger Stufe ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und frischen Rosmarin würzen und mit einem Schuss Schlagobers verfeinern.

Frühlingzwiebel waschen und vierteln. Butter in der Pfanne erhitzen, Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Rasch die Frühlingzwiebeln beimengen und darin schwenken. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Danach noch 2 EL Wasser aufgießen, einkochen lassen und mit Salz würzen.