

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Lammrücken mit Bärlauchkruste

Koch: Matthias Seidl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Bärlauchöl

- 200 g Bärlauch
- 150 g Sonnenblumenöl
- Salz

Für die Kruste

- 125 g weiche Butter
- 1 Eidotter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter zum Anbraten
- ½ Zwiebel
- 1 EL Senf
- 1 EL Bärlauchöl
- 100 g Semmelbrösel

Für den Lammrücken

- 600 g Lammrücken
- Salz

- neutrales Pflanzenöl
- 200 ml Lamm-Jus (Sauce)

Für die Nudeln

- 300 g Linguine oder Pappardelle (oder ähnliche Nudeln)
- 200 g Mascarpone
- 1 EL Senf
- Salz

Zubereitung

1. Für das Bärlauchöl zuerst den frischen Bärlauch grob schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Dann das Sonnenblumenöl und eine Prise Salz begeben und alles mit einem Pürierstab fein mixen – danach kaltstellen.

2. Für die Kruste die Butter und den Eidotter in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Dann die Zwiebel und den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne in etwas Butter anschwitzen, überkühlen lassen und zur schaumig geschlagenen Butter geben. Den Senf und das Bärlauchöl mixen und ebenfalls zum Butter-Gemisch geben. Zuletzt die Semmelbrösel sehr fein mixen und unter die Krusten-Masse rühren. Die fertige Masse in ein Stück Frischhaltefolie einrollen und kaltstellen.

3. Für den Lammrücken das Fleisch putzen, salzen und in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl kurz beidseitig scharf anbraten. Danach herausnehmen und auf einen Teller legen. Die Kruste aus dem Kühlschrank nehmen, in dünne Scheiben schneiden und den Lammrücken damit belegen. Im Anschluss den Lammrücken samt Kruste auf ein Blech legen und bei 200° C Oberhitze auf oberster Schiene etwa 8 Minuten im Rohr backen. Das Fleisch sollte danach eine Kerntemperatur von 54° C haben.

4. Nun die Linguine in einem großen Topf in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen und anschließend in ein Sieb gießen. Den Mascarpone, den Senf und etwas Salz in dem Topf vermengen, die gekochten Nudeln dazugeben und alles gut verrühren.

Tipp: Wer die Sauce etwas cremiger haben möchte, kann einen Schluck Kochwasser von den Nudeln dazugeben.

5. Zum Schluss den Lamm-Jus in einem kleinen Topf erwärmen, die Linguine in einem tiefen Teller anrichten, den Lammrücken tranchieren, je ein Stück davon darauflegen und etwas Lamm-Jus angießen.