

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Lukas Kienbauer

### Lammrücken mit Parmesanflan und Wildkräuter

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Lamm

- 600 g Lammkrone (mit Fettabdeckung)
- Salz
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian

Für den Parmesanflan

- 400 g mehligere Kartoffeln (gedämpft)
- 100 g Parmesan
- 3 Eier
- 3 Eidotter
- 50 g Schlagobers
- Cayennepfeffer
- Salz

Zum Anrichten

- 250 ml Schafjoghurt (über Nacht in einem Tuch abhängen, mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronenabrieb würzen)
- Wildkräuter (mit Zitronensaft, Olivenöl und Salz marinieren)
- Lauchöl Öl erwärmen, Lauchgrün hineinmischen und passieren)
- grobes Meersalz

## **Zubereitung**

Für den Parmesanflan die gedämpften Kartoffeln schälen und gemeinsam mit den Eiern, den Eidottern, dem Schlagobers, dem Parmesan, einer kleinen Prise Salz (nicht zu viel, der Parmesan ist schon etwas salzig) und einer Messerspitze Cayennepfeffer in der Küchenmaschine mixen.

Eine feuerfeste Form mit Frischhaltefolie auslegen und die gemixte Parmesanmasse hineingießen. Mit Folie bedecken und für etwa 40 Minuten bei 90° C unter Dampf im Rohr garen.

Die Fettabdeckung der Lammkrone rautenförmig einschneiden, sodass sich das Fett gut herausbraten kann und die Kruste knusprig wird. Die Lammkrone salzen, in die kalte Pfanne ohne Öl legen und für etwa 10 Minuten langsam braten. Anschließend das Lamm zum Rasten aus der Pfanne nehmen.

Den durchgegarten Parmesanflan aus dem Rohr nehmen, auf ein Schneidebrett legen und in längliche Stücke schneiden. Die Parmesanflan-Stücke in eine Pfanne mit heißem Öl geben und auf allen Seiten anbraten, bis sie eine schöne braune Farbe haben.

Das Lamm noch einmal mit Butter, einer angedrückten Knoblauchzehe und einem Zweig Thymian in der Pfanne nachbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und aufschneiden (zwischen den Knochen tranchieren).

Ein Stück Parmesanflan und 2 Tranchen vom Lammrücken auf einem flachen Teller anrichten. Mit den marinierten Wildkräutern, ein paar Tupfen von dem gewürzten Schafjoghurt, einigen Tropfen Lauchöl und einer Prise grobem Meersalz garnieren und am besten mit einem Glas roten Cuvée aus dem Burgenland genießen.