

Lamm-Rücken mit Kapern-Kruste und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für das Lamm mit Kruste:

300 g Lammrücken	1 Glas Kapern	1 Ei
2 EL Butter	1 EL Senf	2 EL Mehl
2 EL Paniermehl	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Spargel:

6 Stangen grüner Spargel	3 EL Olivenöl	100 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

Für das Lamm mit Kruste:

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Lammrücken in Mehl wenden und in Butterschmalz kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und von einer Seite mit Senf einstreichen, pfeffern und salzen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Kapern hacken und in einer Pfanne anschwitzen, bis sie schön trocken sind. Paniermehl dazugeben und anschließend Butter und Eigelb unterkneten. Die Kruste formen und auf den Lammrücken streichen. Im Ofen gratinieren.

Für den Spargel:

Spargel kleinschneiden und im Fond schwenkend garen. Mit Olivenöl verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 23. April 2021