

Lamm-Rücken mit Ziegenkäse-Kruste und Spargel-Tempura

Für zwei Personen

Für das Butterschmalz: 150 g Butter

Für den Lammrücken:

300 g Lammrücken 1 EL Estragon-Senf Butterschmalz
Salz Pfeffer

Für die Ziegenkäsekruste:

100 g Ziegenfrischkäse 1 Ei 3 EL Paniermehl

Für den Tempurateig:

100 g Mehl 100 g Stärke 1 Prise Salz
300 ml Eiswasser

Für den Spargel:

4 Stangen weißer Spargel Mehl, Rapsöl Salz, Pfeffer

Für die Béarnaise-Mayonnaise:

1 Ei braune Molke, von oben $\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf
1 TL Worcestersauce 2 EL Verjus 2 Zweige Estragon
1 Zweig Kerbel 1 Prise Zucker 120 ml Rapsöl
Salz weißer Pfeffer

Für das Butterschmalz:

Die Grillfunktion am Backofen einschalten. Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Dabei darauf achten, dass die Molke sich von der Butter trennt und zum Schluss leicht bräunlich ist.

Butter durch ein feines Sieb geben und Molke auffangen. Gewonnenes Butterschmalz zum Anbraten des Lammrückens verwenden.

Für den Lammrücken:

Lammrücken von beiden Seiten in einer Pfanne mit zuvor hergestelltem Butterschmalz für 2 Minuten anbraten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit Estragonsenf bestreichen. Ruhen lassen.

Für die Ziegenkäsekruste:

Ei aufschlagen und trennen. Ziegenfrischkäse, Paniermehl und Eigelb verkneten. Eiweiß anderweitig verwenden. Masse dünn auf Fleisch auftragen. Kurz vorm Servieren 3-4 Minuten im Ofen gratinieren und auf Kerntemperatur je nach Größe des Lammrückens von ca. 56 Grad bringen.

Für den Tempurateig:

Mehl durch ein Sieb geben. Mit Salz, Stärke und etwas Eiswasser zu einem Teig verrühren. So viel Wasser benutzen, bis er fast flüssig, aber dennoch zäh ist.

Für den Spargel:

Spargel schälen, längs halbieren und in 5 cm große Stücke schneiden.

Mehl sieben und mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel einzeln in Mehl wenden und mit einer Pinzette durch den Tempurateig ziehen und in Öl ausbacken.

Für die Béarnaise-Mayonnaise:

Braune Molke vom Butterschmalz mit Ei und Senf verrühren. Nach und nach unter Rühren Öl einfließen lassen und zu einer Mayonnaise aufschlagen. Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und feinhacken. Mayonnaise mit Kräutern, Salz, Zucker, Pfeffer, Worcester Sauce und Verjus würzen.

Björn Freitag am 03. Juni 2022