

DÜRRRÖHRSDORFER
REZEPTIDEEN



Gekräuertes Lamm

mit weißem Spargel und Drillingskartoffeln

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Stück Lammlachse zu je 250 g
- Olivenöl zum Einlegen
- Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

- 80 g Pinienkerne
- 80 g Bärlauch
- 50 g Parmesan
- 160 ml Olivenöl

Für den Spargel:

- 1 kg weißer Spargel
- 60 g Butter
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker
- Parmesan

Beilage:

- 800 g Drillingskartoffeln
- Salz



Zubereitung



Pinienkerne, Bärlauch und Parmesan in einen Mixer geben und zerkleinern. Das Olivenöl zugeben und nochmals mixen. Die Lammlachse in eine flache Schale legen, mit Olivenöl beträufeln und 20 Minuten abgedeckt zur Seite stellen. Zwischenzeitlich den Backofen auf 220 °C vorheizen. Dann die Lammlachse etwas abtropfen lassen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten je eine Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, nebeneinander in eine Backofenform geben und mit Pesto bestreichen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene maximal 10 Minuten überbacken.

Den Spargel schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Butter in der Pfanne zergehen lassen und die Spargelstücke zufügen, etwas salzen und bei kleiner Hitze darin bissfest anbraten. Dann Zucker darüber geben und den Spargel weiter anbraten. Zum Schluss etwas mit Pfeffer würzen und den Parmesan unterheben. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser gar kochen. Das Ganze zusammen anrichten, noch etwas Parmesan über den Spargel geben und das übrige Pesto sowie die flüssige Butter separat in Schälchen servieren.

TIPP: Statt der eigenen Herstellung kann auch handelsübliches grünes Pesto verwendet werden.

Guten Appetit!