

# Unser Rezeptvorschlag zum Osterfest:

## Rosa Lammrücken

mit Saltimbocca vom Spargel an confierten Kartoffel

### Für die confierten Kartoffel

1,7 kg Kartoffel  
6 g Knoblauch  
300 ml Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
3 Lorbeerblätter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
50 g Parmesan

### Für den Lammrücken

1,8 kg Lammrücken  
Pfeffer und Salz aus der Mühle  
20 ml Olivenöl  
50 g Butter  
½ Knoblauchzehe  
Je ein Zweig Rosmarin und Thymian

### Für den geschmorten Spargel

1,4 kg weißer Spargel  
10 g Zucker  
80 g Butter  
70 ml Noilly Prat  
300 ml klarer Spargelfond  
Etwas Salz aus der Mühle  
150 g Parmaschinken  
30 ml Olivenöl  
7 ml Zitrusöl

### Für die Brotkruste

50 g getrocknete Tomaten  
25 g Schalotten  
50 g Butter  
70 g Croûtons

### Für die Salbeibutter

10 g Salbei  
200 g Butter  
Salz aus der Mühle

### Außerdem zum Anrichten

400 ml Lammssauce  
Frische Salbeiblätter



### Tipp:

Blanchieren Sie die Kartoffeln vor dem Confieren. Dadurch werden die Kartoffeln nicht dunkel. Mit Safranfäden bekommen die Kartoffeln eine schönere Farbe und einen vorzüglichen Geschmack beim Confieren.

### Confierte Kartoffel

Festkochende Kartoffel schälen, in gleich große Würfel (4 x 4 cm) schneiden und im kochenden Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Knoblauch schälen und andrücken. Olivenöl mit Kräutern und Gewürzen langsam auf 80°C erwärmen, Kartoffeln dazugeben. Die Kartoffeln sollten mit dem Öl bedeckt sein. Anschließend im Ofen bei 80° C trockener Hitze bissfest garen. Kurz vor dem Servieren aus dem heißen Öl nehmen, abtropfen lassen, in einer Grillpfanne zeichnen und mit geriebenem Parmesan gratinieren.

### Geschmorter Spargel

Spargel schälen. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, den Spargel dazugeben, ebenfalls leicht goldbraun karamellisieren. Butter dazugeben, mit Noilly Prat und Spargelfond auffüllen und mit Salz abschmecken. Im vorgeheizten Ofen bei 85°C ca. 15 Minuten schmoren. Der Spargel sollte noch leicht bissfest sein. Anschließend in den Parmaschinken einwickeln und kurz vor dem Servieren in Olivenöl anbraten. Beim Anrichten mit Zitrusöl beträufeln.

### Lammrücken

Lammrücken nachputzen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und im Olivenöl kurz von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Fleisch in einen hitzebeständigen Einsatz mit Butter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian legen. Im vorgeheizten Ofen bei 120°C garen, ab und zu wenden, bis das Fleisch medium gebraten ist. Die Kerntemperatur sollte 54°C betragen. Anschließend noch einige Minuten ruhen lassen.

### Brotkrusten

Getrocknete Tomaten in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen, ebenfalls in feine Würfel schneiden und in der Butter farblos anschwitzen. Mit den Croûtons vorsichtig mischen und abschmecken.

### Salbeibutter

Salbei waschen, vorsichtig mit Küchenkrepp trocken tupfen, vom Stiel zupfen und in feine Streifen (Julienne) schneiden. Kurz vor dem Servieren Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Salbei-Julienne dazugeben und mit Salz würzen.