

Lammrücken mit Pilzragout und Spargel

Zutaten für den Lammrücken (für 8 Personen):

- 3 kg Lammrücken
- 7 EL Olivenöl
- 1 Knolle junger Knoblauch
- 4 Zweige Rosmarin
- Salz

Lammrücken mit Fettdeckel längs am Rückgrat vom Fleischer halbieren lassen. Den Fettdeckel mit einem scharfen Messer oder Teppichmesser kreuzweise einschneiden. Das Fleisch auf der Fleischseite salzen und auf der Fettseite mit je 2 EL Öl bestreichen.

3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen das Fleisch darin erst auf der Fettseite, dann auf der Hautseite anbraten. Knoblauchknolle quer halbieren und zusammen mit dem Rosmarin zum Fleisch geben. Fleisch wieder auf die Fettseite legen.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 30-35 Minuten garen. Nach dem Garen 10 Minuten ruhen lassen.

Mit Pilzragout und Spargel servieren.

Zutaten für das Pilzragout (für 4-6 Personen):

- 500 g gemischte Pilze
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- 150 g geschlagene Sahne

Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze hinzugeben und so lange braten, bis sie hellbraun sind und die Feuchtigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Schlagsahne und Schnittlauch untermischen.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 30.06.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen