

# LAMMRÜCKEN MIT GEBACKENEM SPARGEL

## LAMMRÜCKEN MIT GEBACKENEM SPARGEL

Es ist Frühling! Gut, es sieht noch nicht jeden Tag danach aus und einige Tage schreien immer noch mehr nach winterlichem Soulfood als nach leichter, bunter Frühlingsküche... aber heute ist mir das egal. Heute sucht nämlich Jeanette vom bezaubernden [Cuisine Violette](#) Blog für das 130. Blogevent auf Zorras Kochtopf den [Genuss des Frühlings](#)! Und so ein zartes Stück Lammrücken mit gebackenem Spargel und jungen Kartoffeln passt da doch ganz wunderbar. Dazu gibt es eine leicht tomatige Kräuterbutter und mehr braucht es dann auch nicht - Frühling, hier bin ich!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Stück Lammrücken, je ca. 120-150g

Olivenöl

Pfeffer & Salz

Für den Spargel:

500g grüner Spargel

1 EL Butter

Pfeffer & Salz

Für die Butter:

150g Butter

2 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

1/2 Schalotte

1 Knoblauchzehe

etwas Rosmarin

Pfeffer & Salz

Für die Kartoffeln:

200g Kartoffeln, hier Drillinge

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 Zwiebel

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in eine ausreichend große Auflaufform geben. Die Zwiebel schälen und vierteln. Alles zusammen mit Olivenöl beträufel und mit Pfeffer und Salz würzen. Für 35-40 Minuten bei 200°C Umluft in den vorgeheizten Backofen schieben.

Den Spargel im unteren Drittel schälen, das Endstück abschneiden und die Spargelstangen zusammen mit einem Flöckchen Butter und einer guten Prise Pfeffer und Salz in ein Päckchen Alufolie verpacken. Beiseite stellen bis die Kartoffeln auf die letzten 15 Minuten zugehen, dann wandert der Spargel mit in den Ofen.



Die in Öl eingelegten Tomaten, 2 EL vom Tomatenöl, die halbe Schalotte, die geschälte Knoblauchzehe und einige Rosmarinnadeln in den Mixer geben. Mixen bis keine groben Stücke mehr zu sehen sind.



Die Tomaten-Rosmarin Paste mit der weichen Butter vermengen und bis zum Servieren kalt stellen.



Eine Grillpfanne\* ohne Öl erhitzen. Die Stücke vom Lammrücken rundum mit Öl einreiben und in die heiße Pfanne legen. Rundum scharf anbraten, die Hitze etwas reduzieren und das Fleisch von beiden Seiten 4-5 Minuten fertig braten. Die Zeit kann abhängig von Fleisch, Herd und Pfanne leicht variieren - wenn ihr unsicher seid könnt ihr das Fleisch anschneiden, es wird zum Servieren ohnehin aufgeschnitten.

Spargel und Kartoffeln aus dem Ofen holen. Den Lammrücken in Scheiben aufschneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Lammrücken mit gebackenem Spargel, Kartoffeln und Kräuterbutter anrichten.

Lasst euch den Frühling schmecken!





Mit dabei beim Event:

