



BASF

We create chemistry

Gebratener Lammrücken mit Erbsenpüree und Frühlings-Gemüsebeet



60 Minuten



4 Personen



Lamm

Zutaten

- 480g Lammrücken
- Rosmarin, Thymian
- 5 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- 50 gr Butter
- 500 gr Erbsen (tiefgekühlt)
- 100 gr Butter
- 500 ml Milch
- Minze
- Pfeffer, Salz, Muskatnuss
- 200 gr Kaiserschoten
- 50 gr Erbsen
- 200 gr grüner Spargel
- 100 gr Radieschen
- 50 gr Edamame
- 200 gr Karotten
- Kresse
- Erbsensprossen
- Zitrone
- 2 Liter Wasser
- 2 EL Zucker
- 200 ml Bratensauce

Zubereitung

- 1) Den Lammrücken trocken tupfen und mit Olivenöl, Rosmarin, Thymian und Knoblauch vakuumieren. Für ca. 20 Min. im Wasserbad, bei 54°C garen.
- 2) In einem hohen Topf, Wasser, Zitrone, Salz und Zucker aufkochen lassen.
- 3) Die Kaiserschoten in grobe Dreiecke schneiden, den grünen Spargel grob schälen und in ca. 2 cm schräge Stücke schneiden. Die Radieschen waschen und je nach Größe vierteln. Das Gemüse in das vorbereitete Wasser geben und für 1-2 Min. blanchieren.
- 4) Die Karotten waschen, schälen und mit einem Sparschäler oder Gemüsehobel fein der Länge nach aufschneiden. Bereitstellen als Garnitur.
- 5) Das Blanchierte Gemüse im Eiswasser abschrecken und zur Seite stellen, um es später nochmals kurz in der Pfanne zu erhitzen.



Gebratener Lammrücken mit Erbsenpüree und Frühlings-Gemüsebeet

 **BASF**

We create chemistry

Zubereitung

- 6) Für das Erbsenpüree, die Erbsen, Milch, Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einen Topf geben und einmal kurz aufkochen, dann auf ein Sieb schütten (Achtung den Milchfond aufheben). Die noch heißen Erbsen in einen Mixer geben oder mit einem Pürierstab zu einer feinen Masse mixen. Nach und nach etwas Minze und den Milchfond hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.
- 7) Danach das Erbsenpüree durch ein feines Haarsieb streichen.
- 8) Kurz vor dem Anrichten den Lammrücken aus dem Ofen holen, diesen nochmal von beiden Seiten scharf anbraten für max. 30 Sek., sodass dieser nochmals Temperatur bekommt, dann aus der Pfanne nehmen und unbedingt ruhen lassen.
- 9) Während das Fleisch ruht, das Gemüse in einer Pfanne erhitzen, sowie die Bratensauce

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte



Unser Küchentipp

Für eine stilvolle Anrichteweise, das Püree in eine Spritzflasche oder Spritzbeutel füllen und Punkte oder Linien auf dem Teller verteilen.

