

**Rosa Lammrücken mit Sauce Hollandaise, Gremolata und tourniertem Gemüse**

Rezeptur für 3 Portionen

**Zutaten**

Menge	Einheit	Produkt
400	g	Lammrücken
200	g	gelbe Rübe
200	g	Karotte
200	g	Urkarotte
1	EL	Butter
200	g	Schalotten
300	g	Blattspinat oder Mangold
		Piment
50	ml	Olivenöl
100	g	Rucola
2	Stk	Zitrone
2	Stk	gekochtes Ei
3	EL	Rosmarin, Knoblauch, Thymian gehackt
50	ml	Sherry Fino
75	ml	Weißwein
75	ml	Apfelessig
		Salz, Pfeffer, Zucker, Worcester-Sauce
2	Stk	Eidotter
150	ml	Butterschmalz oder geklärte Butter



**Vorbereitung**

Aus der Hälfte der Schalotten, Sherry, Weißwein, Apfelessig und der Hälfte der gehackten Zutaten eine kräftig gesalzene und gezuckerte Reduktion herstellen von ca. 50-75ml.

Wurzelgemüse in Schiffchen-Form bringen (tournieren), knackig blanchieren und abschrecken.

Den Spinat oder Mangold in ca. 5mm breite Streifen schneiden, sowie die restlichen Schalotten fein würfeln.

Rucola fein hacken und die Zitronenschale abreiben.

## Zubereitung

Lammrücken kräftig salzen und pfeffern, anschließend von allen Seiten scharf anbraten und bei 120 Grad Ober- und Unterhitze ins Rohr. Kerntemperatur sollte vor dem Anrichten 55 Grad nicht überschreiten. Hier empfiehlt sich ein Kernthermometer.

Olivenöl erhitzen, die Schalotten darin glasig schwitzen, den Spinat oder Mangold zugeben, mit Knoblauch, Salz und Piment würzen, anschließend mit wenig Wasser, Gemüse- oder Geflügelfond aufgießen und weichdünsten.

Dotter über Wasserdampf im Schneekessel schaumig aufschlagen, die Gewürzreduktion nach und nach zugeben und unter ständigem „schlagen“ die flüssige geklärte Butter bzw. das Butterschmalz emulgieren.

WICHTIG: Der Schneekessel darf nicht zu heiß werden und sollte von Zeit zu Zeit vom Wasserdampf gehoben werden.

Mit Salz, Worcester-Sauce und etwas Zitronensaft abschmecken und warmstellen.

## Finalisierung

Sobald der Lammrücken die Solltemperatur erreicht hat, wird das Backrohr ausgeschaltet. Etwas Wasser in einer Sauteuse oder mittelgroßen Pfanne erhitzt, das Wurzelgemüse darin erhitzen, mit einem Esslöffel Butter, einer Prise Zucker und Salz, bei Bedarf mit etwas Zitronensaft glasieren.

Das Filet in Tranchen schneiden und mit Sauce Hollandaise, der Rucola-Zitronenzesten-Gremolata, einem gehackten Ei und dem heißen Blattspinat servieren.

## Allergene

- |   |  |  |   |                                  |                                   |  |
|---|--|--|---|----------------------------------|-----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Gluten         | <input type="checkbox"/> Krebstiere          | <input checked="" type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch            | <input type="checkbox"/> Soja    | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input checked="" type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf          | <input checked="" type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinen  | <input type="checkbox"/> Weichtiere    |