

**Kochen**
**Timo Böckle**
**Mittwoch, den 06.04.2022**
**Lammrücken mit Wacholderkruste mit Kartoffel-Spargelgemüse Für 4 Personen**
**Zutaten**

700 g Lammlachs, ohne Knochen  
 170 g Butter, weich  
 50 g Semmelbrösel  
 1 TL Wacholderbeeren  
 4 EL Rapsöl  
 etwas Pfeffer  
 etwas Salz  
 500 g Kartoffeln, Fingerlinge oder Drillinge  
 etwas Salz  
 250 g Spargel weiß  
 250 g Spargel grün  
 50 ml Weißwein  
 Saft von 1 Zitrone  
 etwas Zucker  
 0,5 Bund Kerbel

**Außerdem:**

2 EL Butterschmalz


**Zubereitung:**

1. Die Butter (bis auf 20 g) mit den Quirlen eines Handrührgerätes schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Wacholderbeeren und Rapsöl in einer Küchenmaschine fein mixen.
3. Den Wacholdermix durch ein feines Sieb geben, unter die Butter mischen. Anschließend die Semmelbrösel unterrühren.
4. Die Kartoffeln schälen und abbrausen und in Salzwasser ca. 15 Minuten garen.
5. Beide Spargelsorten putzen und die holzigen Enden abschneiden. Weißen Spargel schälen. beide Sorten in etwa 5-6 cm große Stifte schneiden.
6. Wein, Zitronensaft, übrige Butter etwas Zucker und etwas Salz in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen. Zuerst den weißen Spargel danach den grünen Spargel darin ca. 10 Minuten bissfest kochen. Spargel herausheben und abtropfen lassen. Vom Kochwasser etwa 1 Suppenkelle, ca. 80 ml, beiseite stellen.
7. Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Den Lammrücken evtl. parieren.
8. Öl in einer Pfanne erhitzen. den Lammrücken darin von allen Seiten anbraten.
9. Lammrücken auf ein Backblech geben und im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 52 Grad 52 Grad erreicht wird (Bratenthermometer).
10. Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen.
11. Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffeln darin anbraten. Spargelstücke zugeben und mit den Kartoffeln weiterbraten.
12. Lammlachs aus dem Ofen nehmen und die Wacholdermasse auf dem Lamm verteilen.
13. Backofen auf Grillfunktion umschalten und das Lamm unter dem Grill goldbraun gratinieren.
14. Inzwischen den beiseite gestellten Spargelsud zum Kartoffelmix geben und weitere ca. 2 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
15. Kerbel abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
16. Lamm herausnehmen, kurz ruhen lassen und in Portionen schneiden.
17. Kartoffel-Spargelgemüse mit Kerbel bestreuen und mit dem Lamm anrichten und servieren.

**Tipp:** die Kruste funktioniert auch mit Kräutern wie Rosmarin oder Thymian, statt Wacholder.