

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. April 2021 ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Lammrücken mit Kapernkruste und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

- Für das Lamm mit Kruste:** Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.
 300 g Lammrücken Lammrücken in Mehl wenden und in Butterschmalz kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und von einer Seite mit Senf einstreichen. Pfeffern und Salzen.
 1 Glas Kapern Ei trennen und Eigelb auffangen. Kapern hacken und in einer Pfanne anschwitzen, bis sie schön trocken sind. Paniermehl dazugeben und anschließend Butter und Eigelb unterkneten. Die Kruste formen und auf den Lammrücken streichen. Im Ofen gratinieren.
 2 EL Butter
 1 EL Senf
 2 EL Mehl
 2 EL Paniermehl
 1 EL Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Spargel:** Spargel kleinschneiden und im Fond schwenkend garen. Mit Olivenöl verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 6 Stangen grüner Spargel
 3 EL Olivenöl
 100 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.