

Région Alpes-de-Haute-Provence

## Lammrücken mit Olivenkruste La selle d'agneau aux olives



für 2 Personen

### Zubereitungszeit:

Lammrücken: Marinierzeit 2 Stunden, Olivenkruste 50 min,  
anbraten 8 min, im Backofen 8 min  
Sauce und Beilagen: 45 min

### Zutaten:

2 ausgelöste Lammrücken, 275 g  
50 ml Trüffelöl  
25 ml Olivenöl  
Salz + Pfeffer  
8 grüne Oliven zur Dekoration

### Krustenmasse:

50 g grüne Oliven  
50 g Butter  
1 kleines Eigelb  
1 El Lammfond  
50 g geriebenes Weissbrot  
30 g frische kleingehackte Kräuter (Thymian, Kerbel, Petersilie, Oregano und Basilikum)

### Sauce:

350 ml Lammfond  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
2 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
20 g kalte Butter

100 g Kenia-Bohnen  
1 El Butter  
1 Thymianzweig

150 g Kartoffeln (2 grosse, lange)  
4 Scheiben Speck  
Sonnenblumenöl

### **Zubereitung:**

Lammrücken mit Trüffelöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer 2 Stunden marinieren.

Für die Krustenmasse die Oliven in kleine Würfel schneiden. Die Butter schaumig rühren, mit Olivenwürfeln und allen weiteren Zutaten gut vermischen. Zwei längliche Platten auf Backpapier in der ungefähren Grösse der Lammrücken streichen und mindestens 30 min kalt stellen.

Lammrücken aus dem Öl nehmen und in einer beschichteten heissen Pfanne kurz, aber scharf oben, unten und seitlich anbraten (6-8 min), herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Sauce den Lammfond mit halbierten Schalotten und Knoblauch sowie den Kräuterzweigen stark einkochen lassen, in einen kleinen Topf absieben (es sollten 80 -100 ml übrig sein), warmhalten. (30 min)

Die angebratenen Lammrücken mit der Kräutermasse belegen und im 180° heissen Backofen für 8 min garen. Hat man einen Grill, die Kruste noch kurz gratinieren.

Kenia-Bohnen in gut gesalzenem Wasser weich kochen (4 min), abschrecken. Kurz vor dem Servieren in heisser Butter schwenken und mit Thymianblättchen abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und in streichholzdicke Streifen schneiden, mit Speck umwickeln. Die Bündel in Sonnenblumenöl schwimmend frittieren, bis sie goldgelb sind (10 min). Auf Küchenpapier abtropfen lassen, warmhalten.

Die Sauce wieder aufkochen. Kalte Butter zur Bindung einschwenken, mit Pfeffer würzen. Nur nach Bedarf noch salzen.

Kartoffelbündel auf die heissen Teller legen. Den vorsichtig in Stücke geschnittenen Lammrücken in der Mitte der Teller anrichten, einige Bohnen und Oliven dazu legen. Mit Sauce umkränzen.

### **Weinempfehlung:**

2007 Château Batailley, 5ème Grand Cru Classé, Pauillac, France