



*Kitchen  
Stars*

## LAMMRÜCKEN MIT GREMOLATA, KARTOFFELN UND SPINATCREME

Christian Baur ist seit 2018 Küchenchef im Schwarzen Adler in Vogtsburg-Oberbergen (D). Das Restaurant ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Baur verwöhnt seine Gäste mit einer klassisch badisch-französischen Küche. Für Kitchen Stars bereitet er Lammrücken mit Gremolata, Kartoffeln und Spinatcreme zu. Das Rezept ist für 2 Personen.

### Das sind die Zutaten:

300 g Kartoffeln  
2-3 Lorbeerblätter  
150 ml Jus (Fleischextrakt)  
50 – 100 g Butter  
2 Schalotten  
500 g Wurzelspinat  
Zucker  
10 g Mehl  
150 ml Milch  
80 g Pankobrot-Brösel  
4 EL Olivenöl  
1 Knoblauch  
1 EL getrocknete Oliven  
300 g Lammrücken  
Pfeffer  
Salz  
2 EL Senfmehl  
2 EL Weisswein  
Muskat  
1 Sauerklee  
1 Zitrone

### So wirds gemacht:

Die **Kartoffeln** schälen und in Salzwasser mit den **Lorbeerblättern** bissfest kochen. Dann das Wasser abschütten. Im **Jus** und 10 g **Butter** köcheln lassen.

10 g Butter und etwas Meersalz in einen Topf geben. **Schalotten** in feine Streifen schneiden. In den Topf geben und andünsten. Danach den **Spinat** dazugeben und leicht anziehen lassen, damit er grün bleibt. Eine Prise **Zucker** hinzugeben. Den Spinat danach sofort aus dem Topf auf ein Blech geben und kühl stellen.

Für die Béchamelsauce 20 g Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. 10 g **Mehl** hinzugeben und anschwitzen. Die Pfanne vom Herd nehmen. 150 ml **Milch** dazugeben und rühren. Die Pfanne stehen lassen, bis die Sauce dick ist. Gegebenenfalls Milch nachgiessen.

Für die Gremolata die **Pankobrot-Brösel** in einer Pfanne rösten. Danach auf ein Blech geben. **Olivenöl** in die Pfanne geben und die Brösel darin ziehen lassen. Die **Knoblauchzehe** anpressen und mit der Schale in die Pfanne geben. Mit Salz würzen. Noch einmal ein wenig Öl dazugeben. Danach mit Pfeffer würzen. **Getrocknete Oliven** hinzugeben.

Den **Lammrücken** auf der Hautseite mit einem Messer einritzen. Das Fleisch mit **Pfeffer** und **Salz** würzen. In einer Pfanne zuerst auf der Unterseite anbraten. Danach auf allen Seiten. Den Lammrücken mit ca. 10 g Butter auf ein Blech legen. Dann bei 160 Grad für 5 Minuten im Ofen fertig garen lassen. **Senfmehl** mit dem **Weisswein** verrühren. Auf die Unterseite des Lammrückens streichen und danach das Fleisch in die vorbereiteten Bröseln legen. Das Fleisch dann in breite Stücke schneiden.

Den Spinat mit ein wenig Béchamelsauce mixen. Die Mischung mit dem Rest der Sauce in eine Pfanne geben. Mit wenig **Muskatnuss** würzen. Noch einmal ein wenig Butter hinzugeben. Wichtig: Zum Schluss wenig Milch dazugeben.

### Anrichten:

Ein EL Spinatcreme und die Kartoffeln auf einen Teller geben. Das Lamm daneben legen. **Sauerklee** und frische **Zitronenschale** darüber geben.

Wir wünschen guten Appetit.