



## **LAMMRÜCKEN MIT BÄRLAUCHKRUSTE UND SPARGELRAHMNUDELN**

Frühlingsrezept | Wirtshaus Wachterl | Bergsteigerdorf Ramsau bei Berchtesgaden



Wirtshaus Wachterl: Lammrücken mit Bärlauchkruste und Spargelrahmnudeln - Frühlingsrezept

### **Zutaten für vier Personen:**

#### **Für das Lamm**

- Zwei Lammrückenfilets (je ca. 300-400 g, pariert)
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- EL Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe (angedrückt)



### **Für die Bärlauchkruste**

- 50 g frischer Bärlauch
- 50 g weiche Butter
- 40 g Semmelbrösel (fein)
- 30 g Parmesan (frisch gerieben)
- Salz, Pfeffer
- Zitronenabrieb
- 1TL Senf

### **Für die Spargelrahmnudeln:**

- 400 g grüner oder weißer Spargel
- 250 g Bandnudeln oder Tagliatelle
- 1 Schalotte
- 150 ml Weißwein
- 150 ml Sahne
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Etwas Zitronensaft
- Frischer Schnittlauch oder Petersilie zum Garnieren

### **Zubereitung:**

#### **Lammrücken**

Den Lammrücken salzen und pfeffern. In heißem Olivenöl rundum scharf anbraten, zusammen mit Butter, Kräutern und Knoblauch aromatisieren (nur circa drei Minuten insgesamt). Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

#### **Bärlauchkruste**

Den Bärlauch fein hacken und mit Butter, Semmelbröseln, Parmesan, Salz, Pfeffer, Senf und Zitronenabrieb zu einer streichfähigen Masse verrühren. Die Masse auf dem leicht abgekühlten Lammrücken gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. Das Fleisch im Backofen bei 160 °C Umluft (oder 175 °C Ober-/Unterhitze) ungefähr zehn bis 12 Minuten garen. Danach zwei bis drei Minuten unter dem Grill goldbraun überkrusten. Anschließend kurz ruhen lassen.

#### **Spargelrahmnudeln**

Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Währenddessen Spargel schälen (unten leicht abschneiden) und in drei bis vier Zentimeter lange Stücke schneiden. Schalotte fein würfeln, in Butter glasig anschwitzen, Spargel zugeben und drei Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und leicht einkochen lassen, dann Sahne hinzufügen und fünf Minuten köcheln lassen, bis der Spargel bissfest ist. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Nudeln in der Sauce schwenken.

*„Ich freu mich über jeden, der unser Frühlingsrezept aus dem Bergsteigerdorf Ramsau bei Berchtesgaden zu sich nach Hause holt und ausprobiert. Noch mehr freue ich mich, wenn Ihr einfach zu uns kommt und Euch verwöhnen lasst. Einen Tisch reservieren, zurücklehnen und genießen – den Rest der Frühlingskulinarik dürft Ihr ruhig mir überlassen.“*

Euer Sepp Grassl vom Wirtshaus Wachterl