

## Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Rosenkohlblättern, gestovten Steckrüben und Kartoffelgaletten

### Zutaten für ca. 4 Personen:

600	g	Lammrücken ohne Sehnen (pariert)
1		Knoblauchzehe
		Öl zum anbraten, Salz, Pfeffer aus der Mühle
1	El	Estragonsenf
1	El	Tomatenmark
1-2	El	Maiskeimöl
1	El	gehackte frische Kräuter (Basilikum, Kerbel, Petersilie usw.)
80	g	Semmelmehl (am besten vom Bäcker)

### für die gestovte Steckrübe

150	g	geräucherten Schweinebauch
1	gr.	Zwiebel
½	L	gute Gemüsebrühe
1	kl.	Steckrübe
150	g	Schlagsahne
		Öl zum anbraten, Weizenmehl, etwas Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle

### für den Rosenkohl

200	g	Rosenkohl
		gemahlener Kümmel, Mineralwasser

### für die Kartoffelgaletten

300	g	gekochte Kartoffeln
2		Eigelb
1	El	Mehl (10g)
1	El	Speisestärke (10g)
100	ml	Milch
5	g	Salz
		gem. Muskat
1		Eiweiß
		Öl zum Anbraten

**Zubereitung :**

Den Lammrücken in 4 gleiche Teile schneiden (ca. je 150g), mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in einer Pfanne ringsherum anbraten. Während dessen Senf, Tomatenmark, Maiskeimöl, gehackte Kräuter und das Semmelmehl mischen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit der angeschnittenen Knoblauchzehe kurz einreiben. Anschließend die Masse für die Kruste darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen 200°C ca. 6-10 Minuten garen.

Für die gestovte Steckrübe den geräucherten Schweinebauch sowie die geschälte Zwiebel grob würfeln und mit Farbe in einem Topf anbraten. Die Gemüsebrühe angießen und ca. 5 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und ein paar Stunden ziehen lassen.

Die Steckrübe schälen, fein (ca. 1x1cm) würfeln und mit etwas Butter (ohne Farbe) in einem Topf anschwitzen. Nach ca. 2-3 Minuten 1 El Weizenmehl zugeben und verrühren (Mehlschwitze). Den Rauchfond durch ein Sieb gießen und so viel angießen, bis die Steckrübenwürfel leicht bedeckt sind. (Mit dem restlichen Rauchfond kann später die Konsistenz beeinflusst werden). Mit geschlossenem Deckel gar kochen, die Schlagsahne angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosenkohlblätter den Rosenkohl putzen und die Blätter abpellen. Die Rosenkohlblätter in einer Pfanne scharf anbraten und mit etwas Mineralwasser ablöschen. Kurz gar köcheln lassen und mit Salz und ganz viel gemahlen Kümmel abschmecken.

Die leicht warmen Kartoffeln mit den Eigelb, Mehl und Speisestärke vermengen und mit Salz sowie etwas gemahlener Muskatnuss würzen. Die Milch erwärmen (lauwarm) und in die Kartoffelmasse einrühren. Die Masse sollte dicklich bis breiig fest sein. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die kalte Kartoffelmasse heben anschließend die Kartoffelgaletten von beiden Seiten vorsichtig in einer beschichteten Pfanne ausbraten.

**Tipp:**

Die Kartoffelgaletten nicht zu groß machen. Hier reicht ein Durchmesser von 5-6cm vollkommen aus. Wer keine Erfahrung mit einer Mehlschwitze hat, kann ebenso gerne Speisestärke in kaltem Wasser (1:1) anrühren und damit abbinden.