

## Lammrücken auf Linsengemüse

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

800 g Lammrücken ohne Wirbel- aber mit Rippenknochen  
Salz  
Pfeffer  
3 EL Olivenöl  
2 Frühlingszwiebeln  
200 g kleine Linsen  
4 Tomaten  
250 ml Gemüsebrühe  
150 ml trockener Weisswein  
150 ml Lammfond  
25 g Butter  
2 EL frisch gehacktes Basilikum



### Zubereitung:

Dem Backofen auf 110° C (Umluft 90° C) vorheizen. Das Lammfleisch waschen, trockentupfen, die Rippen säubern und das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben.

2 EL Öl in einem Bräter erhitzen und den Lammrücken darin von allen Seiten gut anbraten. Den Bräter in den Ofen stellen und das Fleisch etwa 30 Minuten garen.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Das restliche Öl erhitzen und die Zwiebelringe darin anschwitzen. Die Linsen waschen, abtropfen lassen und dazugeben. Die Tomaten waschen, heiss überbrühen, von den Stielansätzen, Häuten und Kernen befreien und hacken. Unter die Linsen rühren. Die Gemüsebrühe angießen und die Linsen etwa 20 Minuten kochen.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und in Scheiben schneiden. Den Bratensatz mit Wein und Fond lösen und etwas einkochen. Die Butter einrühren und abschmecken.

Das Linsengemüse auf Teller verteilen und die Fleischstücke darauf legen. Die Sauce darüber geben und mit Basilikum garnieren.