

## Lammrücken mit Petersilienbutter

ein Rezept von Brigitte Corvers vom Weingut Corvers-Kauter in Oestrich-Winkel

### Zutaten

- Etwa 150 Gramm Lammfleisch vom Rücken pro Person
- Butterschmalz
- 3-4 Rosmarinzweige
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Butter

### Zubereitung

Den Ofen auf 100 Grad vorheizen. Den Lammrücken waschen, salzen und pfeffern. Dann das Fleisch in der Pfanne auf dem Herd von allen Seiten in Butterschmalz anbraten. Die Rosmarin-Zweige und, wer mag, eine Knoblauchzehe einfach dazulegen. Das Anbraten nur kurz, etwa eine Minute lang.

Dann das Fleisch in den Ofen schieben und bei 100 Grad etwa 15 bis 20 Minuten garen, je nach Dicke des Lammfleischs. Wer ein Backthermometer hat: auf 54 Grad Kerntemperatur erhitzen, dann ist das Fleisch perfekt medium gegart.

Für die Petersilienbutter: Butter in einer Pfanne schmelzen, viel Petersilie kleinhacken und dazu geben.

Dazu passen Spargel, Salzkartoffeln und ein kräftiger, trockener Riesling.

Frohe Ostern!