



Lammnierstück mit Spargelgemüse

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



1 Stück	Limette	Limettenschale dünn wegschneiden. Im Oel erwärmen. 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 220 Grad C vorheizen. Ein grosses Blech mitwärmen
800 g	grüne Spargeln	Spargeln im unteren Drittel schälen, harte Stielenden entfernen.
8 Stück	frische Mini-Maiskolben	Spargeln und Mais halbieren
2 cm	frischer Ingwer	Limette in dicke, Ingwer in feine Scheiben schneiden.
2	Stängel Zitronengras	Zitronengras mit einem Wallholz quetschen.
2-3	Chilischoten	Chilis längs halbieren und entkernen.
800 g	Lammnierstück 3 – 4 Stück	Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch, Spargeln und restliche Zutaten auf das heisse Blech legen. Alles mit Limettenöl beträufeln. In der Ofenmitte 15 – 20 Minuten braten. Dabei Fleisch und Spargeln einmal wenden.
	Salz, schwarzer Pfeffer	Zum Servieren das Zitronengras entfernen. Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Fleisch tranchieren und darauf anrichten.
1/2 Bund	Koriander oder glattblättrige Petersilie	Mit Korianderblättchen bestreuen und mit dem entstandenen Bratsaft begiessen.