

# Lamm-Hacksteaks mit Spargelgemüse



## Zubereitung

Für 4 Personen

1 Das Weggli oder Weissbrot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch leicht erwärmen und darüberträufeln. Etwa 10 Minuten ziehen lassen.

2 Inzwischen die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und hacken, das Cornichon in feine Würfelchen schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Cornichon in eine Schüssel geben. Petersilie und Majoran oder Oregano ebenfalls hacken und beifügen. Die verschiedenen Senfsorten, das Ei sowie Salz und Pfeffer dazugeben und alles gut verrühren. Dann das Hackfleisch beifügen, alles gut mischen und wenn nötig nachwürzen. Aus dem Fleischteig 8–12 Hacksteaks formen. Auf einem Teller bis zum Braten kühl stellen.

3 Die Enden der Spargeln um etwa ein Drittel kürzen. Die Stangen schräg in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. In nicht zu viel Salzwasser zugedeckt je nach Frische 4–5 Minuten vorgaren; sie sollen noch sehr bissfest sein. Die Spargeln herausheben – die Flüssigkeit zum Garen der Kartoffeln in der Pfanne lassen! –, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

4 Die Kartoffeln schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Im Spargelwasser zugedeckt 10 Minuten vorgaren. Abschütten und gut abtropfen lassen.

5 Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Bis hier hin kann das Gericht vorbereitet werden.

6 Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

## Zutaten

### Hacksteaks

1 Weggli, ersatzweise 1 dicke Scheibe Weissbrot vom Vortag  
1 dl Milch  
1 Zwiebel, mittelgross  
1 Knoblauchzehe  
1 Cornichon  
1 Bund Petersilie, glattblättrig  
0.5 Bund Majoran, ersatzweise Oregano  
1 Esslöffel Senf, scharf  
1 Esslöffel Senf, grobkörnig  
1 Teelöffel Senf, süss  
1 Ei  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
500 g Lammfleisch, mager, gehackt  
1 Esslöffel Bratbutter

### Spargelgemüse

800 g Spargeln, grün  
Salz  
4 Kartoffeln, festkochend, mittelgross  
1 Schalotte  
1 Bund Schnittlauch  
1 Esslöffel Butter  
0.5 dl Weisswein  
1.5 dl Gemüsebouillon  
1 dl Rahm  
Pfeffer

7 In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Lamm-Hacksteaks darin auf jeder Seite 2–2½ Minuten goldbraun braten. Dann in eine feuerfeste Form geben und im 120 Grad heissen Ofen 20 Minuten nachgaren lassen.

8 In dieser Zeit das Spargelgemüse zubereiten: In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Spargeln und Kartoffeln beifügen und mit Weisswein sowie Bouillon ablöschen. Alles ungedeckt zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm dazugiessen und alles nochmals 2–3 Minuten kochen lassen. Das Spargelgemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, zuletzt den Schnittlauch dazugeben.

9 Das Spargelgemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Lamm-Hacksteaks darauf setzen. Sofort servieren.