

Lamm-Rücken im Kartoffel-Mantel

Für 2 Personen

300 g Lammrücken, ausgelöst	400 g festk. Kartoffeln	5 junge Möhren
200 g grüne Bohnenkerne	1 Knoblauchzehe	25 g Semmelbrösel
0,5 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin	25 g Butter, kalt
40 g Butter	3 EL Sonnenblumenöl	250 ml Lammfond
Zucker	schwarzer Pfeffer	Meersalz
Salz		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen, in feine Streifen hobeln, ausdrücken und auf Küchenpapier abtropfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelstreifen darin zu einem großen Kartoffelpuffer auf einer Seite goldbraun backen. Mit der goldbraunen Seite nach unten auf ein Küchenpapier legen und die oben liegende Seite mit Petersilie bestreuen. Das Lammfleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Semmelbröseln wenden. Das Lamm auf den Kartoffelpuffer geben, das Fleisch damit umwickeln, die Kartoffelmasse gut andrücken und an den Seiten verschließen. Das Lamm im Kartoffelmantel auf ein Ofengitter geben und etwa 15 Minuten rosa garen. Den Lammfond in einem Topf erhitzen, den Rosmarinzweig dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Anschließend den Rosmarinzweig entfernen. Die Möhren putzen, von den Enden befreien, schälen und der Länge nach halbieren. 40 Gramm Butter in einem Topf erhitzen, die Möhren hineingeben, mit Salz und Zucker würzen, die ungeschälte Knoblauchzehe mit hinein geben und alles zugedeckt bei schwacher Hitze sieben Minuten karamellisieren lassen. Anschließend den Deckel vom Topf nehmen und die Möhren weitere sieben Minuten ziehen lassen. Eine Schale mit Eiswasser bereit stellen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Bohnenkerne darin etwa vier Minuten blanchieren, abgießen, in das Eiswasser geben und abtropfen lassen. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden. Den Lammfond mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der kalten Butter aufmontieren. Den Lammrücken im Kartoffelmantel mit den Möhren, den Bohnen und der Lammsoße auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Hemmerling am 14. Oktober 2010