

# Lamm-Rücken aus dem Heu, Rosmarin-Soße, Röstkartoffeln

## Für 2 Personen

2 Lammrücken	6 Kartoffeln, Drillinge	1 Zwiebel
2 Zweige Rosmarin	1 Bund Liebstöckel	1 Bund Zitronenmelisse
500 g Heu	100 g Butter	150 ml Lammfond
150 ml trockener Rotwein	20 ml Weinbrand	Zucker
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in kochendes Salzwasser geben. Den Lammrücken mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Liebstöckel und Zitronenmelisse würzen. Die Zwiebeln abziehen, würfeln und zusammen mit einem Rosmarinzweig und dem Zucker in 25 Gramm Butter andünsten. Mit Weinbrand und Rotwein ablöschen und den Fond dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer Hitze kochen. Das Lamm scharf in der Pfanne anbraten. Das Heu in einen Bräter streuen und mit etwas Wasser begießen. Den Lammrücken darauflegen und in den Backofen stellen. In eine Pfanne weitere 25 Gramm Butter geben, Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und in der Pfanne anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die restliche Butter flöckchenweise in den Fond geben. Das Lamm aufschneiden, auf der Soße anrichten und die Röstkartoffeln dazugeben. Mit Kräutern garnieren und servieren.

Ulrich Schmidl am 16. Februar 2011