

Lamm-Rücken mit glasierten Süßkartoffeln und Rotwein-Soße

Für 2 Personen

2 Lammlachs, a 200 g	2 große Süßkartoffeln	1 Zwiebel
1 Karotte	5 Champignons	1 Sellerieknolle
6 Zweige Rosmarin, frisch	1 TL Tomatenmark	1 TL Speisestärke
250 ml Rotwein, trocken	400 ml Lammbrühe	200 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne	Butter	Pflanzenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Lammrücken waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch von allen Seiten anbraten und in den Backofen geben. Die Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Den Gemüsegond mit der Sahne erhitzen und die Süßkartoffeln darin gar kochen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Karotte, den Sellerie schälen und mit den Champignons würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse in darin anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und das Ganze mit dem Rotwein ablöschen. Den Rosmarin abzupfen und fein hacken. Anschließend gemeinsam mit dem Lammfond in die Pfanne geben und reduzieren. Die Soße mit der Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Butter dazugeben. Zum Schluss das Lamm zusammen mit den Süßkartoffeln und der Soße auf einem Teller anrichten.

Felicitas Then am 23. Juni 2011