

# Lamm-Rücken im Kartoffel-Mantel mit Karotten

## Für 2 Personen

400 g Lammrücken, ausgelöst	250 g Kartoffeln, fest	250 g Pastinaken
30 g Semmelbrösel	30 g eiskalte Butter	1 Zweig Rosmarin
1/2 Zweig glatte Petersilie	250 ml Kalbsfond	2 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze oder 230 Grad Umluft vorheizen. Die Teller vorwärmen. Den Lammrücken waschen, trocken tupfen, von Fett und Sehnen befreien und in zwei Portionen teilen. Die Kartoffeln waschen, schälen, grob reiben und ebenfalls in zwei Portionen teilen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und zwei Kartoffelpuffer auf jeweils einer Seite darin goldbraun braten. Anschließend die Kartoffelpuffer aus der Pfanne nehmen und sie mit der gebratenen Seite auf ein Küchentuch legen, das überschüssiges Fett aufsaugt. Das Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in den Semmelbröseln wenden. Die Petersilie feinhacken, auf die rohe Seite der Kartoffelpuffer geben, das Fleisch darauflegen und einrollen. Alles auf das Rost in den Backofen geben und für etwa 15 Minuten backen. Den Kalbsfond mit dem Rosmarinzweig in einem Topf aufkochen und einreduzieren lassen. Anschließend den Rosmarinzweig entfernen, die eiskalten Butterflocken in den Kalbsfond einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammrücken im Kartoffelmantel in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten, die Sauce darüber geben und servieren.

Tina Meier am 22. September 2011