

# Gefüllte Lamm-Nuss mit Rosmarin-Drillingen, Karamell-Soße

## Für zwei Personen

|                   |                   |                     |
|-------------------|-------------------|---------------------|
| 400 g Lammnuss    | 10 Drillinge      | 1 Zwiebel           |
| 3 Zehen Knoblauch | 100 g Ziegenrolle | 1 TL Butter         |
| 250 ml Rotwein    | 1 EL Ahornsirup   | 1 Bund Rosmarin     |
| 1 Bund Thymian    | 3 EL Pflanzenöl   | 3 EL brauner Zucker |
| Salz, Pfeffer     |                   |                     |

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen. Die Lammnuss in vier gleiche Teile schneiden. Den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und die Ziegenkäsescheiben darauf verteilen. Eine Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Von je einem Zweig Rosmarin und Thymian die Blätter abzupfen und auf dem Fleisch verteilen. Anschließend jeweils zwei Lammschultern zusammenklappen und mit den Bindfäden fixieren. Das Fleisch von außen nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lammschulter eine Minute von jeder Seite darin anbraten. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Kartoffeln in das kochende Wasser legen. Die Zwiebel und zwei Knoblauchzehen grob hacken und mit etwas Öl, Rosmarin und Thymian in die Auflaufform legen. Nach dem anbraten die Schultern in die Auflaufform legen und für zehn Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen. Den Zucker und den Sirup in einem Topf erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist. Den Topf von der Herdplatte nehmen und langsam den Wein hinzugeben. Den Topf danach wieder auf die Platte stellen und solange kochen bis der Rotwein reduziert ist. Die Butter beimgen und warm halten. Die Kartoffeln abgießen und anschließend leicht eindrücken bis diese Talerförmig aufplatzen. Die Kartoffeln dann in einer mit Öl von jeder Seite anbraten bis die Haut kross wird. Inzwischen den Rosmarin dazugeben und mit braten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Etwas von dem Bratensud zu der Sauce geben und das Fleisch anschließend mit Alufolie abdecken und ruhen lassen. Das Fleisch auf Tellern anrichten und mit den Rosmarin-Drillingen und der Sauce garnieren.

Sebastian Noack am 15. Januar 2014