

# Lamm-Krone mit Kräuterbutter, Zitronen-Kartoffel-Salat

## Für 2 Personen

### Für das Lamm:

500g Lammkrone	1 kleines Fladenbrot	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Chilischote	1 TL Kräuter der Provence
Olivenöl, Pfeffer, Salz		

### Für den Kartoffelsalat:

400g festk. Kartoffeln	2 Zitronen	5 Frühlingszwiebeln
1 Bund glatte Petersilie	1 EL Paprikapulver, edelsüß	1 Chilischote
100 ml Sonnenblumenöl	1 TL Kräuter der Provence	Chiliflocken
Salz, Pfeffer, Zucker		

### Für die Kräuterbutter:

125g weiche Butter	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Chilischote
3 Zweige Petersilie	2 Zweige Rosmarin	1 TL Kräuter der Provence
Pfeffer, Salz		

Einen Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Pellkartoffeln mit Salz etwa 20 Minuten kochen. Die Lammkrone waschen und trockentupfen. Anschließend mit Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl etwa drei Minuten scharf anbraten. Den Knoblauch abziehen und grob hacken. Den Knoblauch, einen Zweig Rosmarin und eine halbe Chili zum Lammfleisch geben und für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen. Die Butter in eine kleine Schüssel geben, eine halbe Chili kleinschneiden und hinzufügen. Eine Knoblauchzehe abziehen und pressen. Drei Stängel Petersilie waschen und kleinhacken. Etwas Rosmarin hinzufügen. Alles in der Butter zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence abschmecken. Anschließend die Butter auf ein Pergamentpapier geben, zu einer Rolle formen und in den Kühlschrank geben. Für den Kartoffelsalat die Schale von zwei Zitronen fein abreiben und den Saft der Zitronen auspressen. Die Frühlingszwiebeln abziehen und kleinhacken. Die Petersilie waschen und kleinschneiden. Alles zusammen mit einem Esslöffel Paprikapulver in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Pellkartoffeln abschütten und in Eiswasser kühlen. Anschließend pellen, kleinschneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und ein paar Chiliflocken würzen, gut vermischen und zum Schluss reichlich Sonnenblumenöl unterheben. Wenn das Lamm fertig ist, das Fladenbrot leicht mit Wasser beträufeln und bei 200 Grad in den Ofen zum kurzen Aufbacken stellen. Den Kartoffelsalat anrichten, das Fleisch auf den Salat geben, reichlich Kräuterbutter auf das Fleisch geben, mit Petersilie garnieren und mit einem Stückchen Fladenbrot servieren.

Matthias Jünger am 06. Oktober 2014