

Lamm-Braten mit Kräuter-Kruste, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für den Lamnbraten:

1 kg Lammrücken	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Knolle Knoblauch
250 ml trockener Rotwein	250 ml Lammfond	500 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

6 Drillinge	2 Zweige Rosmarin	50 ml Olivenöl
-------------	-------------------	----------------

Meersalz, Pfeffer

Für das Gemüse:

1 gelbe Zucchini	1 rote Paprika	1 Fenchel
1 EL Olivenöl	50 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer, Zucker

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen großen Bräter mit Rotwein und Lammfond füllen und im Backofen vorwärmen. Für den Lamnbraten den Knoblauch abziehen und die Kräuter von den Stielen zupfen. Alles fein hacken und mit dem Olivenöl vermengen. Das Lamm kurz abspülen, trocken tupfen und mit dem Kräuteröl einreiben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald der Bräter mit der Flüssigkeit 190 Grad erreicht hat, das Lamm hineingeben und im geschlossenen Bräter circa 30 Minuten garen. Dabei alle fünf Minuten das Fleisch mit der Flüssigkeit übergießen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen, längs vierteln und auf ein Backblech geben. Die Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen, fein hacken und auf die Kartoffeln streuen. Öl und Salz dazugeben und die Kartoffeln für zehn Minuten in den Backofen geben. Zucchini, Fenchel und Paprika putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Gemüsebrühe hinzufügen und ein wenig einköcheln lassen. Salzen und pfeffern. Den Lamnbraten mit den Kartoffeln und dem Gemüse auf Tellern anrichten.

Marco Kehr am 30. Oktober 2014