

Rosmarin-Lamm mit Kartoffel-Paprika-Feta-Salat

Für zwei Personen

Für das Lamm:

400 g Lammfilet 4 Zweige Rosmarin Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

300 g festk. Kartoffeln 3 Zwiebeln 2 Knoblauchzehe
200 g rote Paprika 1 Chilischote 200 g Fetakäse
3 Stangen Sellerie 50 ml Weißweinessig 200 ml Gemüsefond
1 Bund Koriander 1 Bund glatte Petersilie 1 Bund Minze
Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Aioli:

150 g Parmesan 150 ml Pflanzenöl 1 EL Weißweinessig
1 EL mittelscharfer Senf 1 EL süßer Senf 1 Ei
1 Zitrone $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

Einen Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen anderen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Den Rosmarin klein hacken. Das Lammfilet waschen, trocken tupfen und in Salz, Pfeffer und dem Rosmarin wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin das Lamm kurz scharf anbraten und anschließend im Backofen weiter garen.

Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln mit der Schale darin gar kochen. Anschließend abgießen, auskühlen lassen und pellen. Die Paprika im anderen Backofen so grillen, bis sich die Haut sichtlich von der Paprika lösen lässt. Anschließend herausnehmen und schälen.

Für das Dressing die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und darin alles anbraten. Anschließend den Senf dazugeben und mit dem Fond und dem Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in die Marinade geben. Die Paprika ebenfalls klein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Den Fetakäse reinbröckeln. Die Kräuterblätter abzupfen und unter den Salat heben.

Für die Aioli aus dem Öl, dem Essig, dem Ei und dem Senf eine Mayonnaise herstellen. Die Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Den Parmesan fein reiben. Die Basilikumblätter abzupfen und sehr fein schneiden. Die Mayonnaise mit dem süßen Senf, dem Parmesan und dem Abrieb und dem Saft der Zitrone sowie dem Basilikum verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Lamm mit dem Kartoffel-Paprika-Salat und der Aioli auf Tellern anrichten und servieren.

Niklas Zeiner am 13. August 2015