

Lamm-Topf Mont Ventoux mit Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

250 g Lammrücken Butter

Für die Rotwein-Sahne-Sauce:

100 g geräucherter Speck	15 schwarze Oliven	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	150 ml Sahne	250 ml trockenen Rotwein
50 ml Rinderfond	50 ml Cognac	10 g Korinthen
$\frac{1}{2}$ EL grüner Pfeffer	Thymianblüten	Salz

Für die Kartoffeln:

100g kleine Kartoffeln 1 Zweig Rosmarin Olivenöl

In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen.

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für die Pellkartoffeln Kartoffeln waschen und samt Schale in kochendem Wasser garen. Lammrücken waschen, trockentupfen, in Stücke schneiden und anschließend in Butter von beiden Seiten anbraten. Im Ofen warm stellen.

Für die Rotwein-Sahne-Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken, Bacon würfeln, Oliven halbieren und Pfeffer mörsern. In einer Pfanne Bacon und Zwiebel anbraten. Mit Rotwein ablöschen, etwas Fond hinzugeben. Anschließend Sahne, Knoblauch, Oliven, Thymianblüten, Korinthen, grünen Pfeffer und Cognac zugeben. Mit Salz abschmecken.

Lammrücken in die Sauce geben und alles köcheln lassen.

Kartoffeln abgießen und halbieren. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kartoffeln zusammen mit Rosmarin in heißem Olivenöl schwenken.

Das provenzalische Lamm mit den Kartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Elke Jureit am 27. Juni 2016