

# 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