

Lamm-Rücken, Rotwein-Soße, Kartoffel-Taler, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

400 g Lammrücken	2 Knoblauchzehen	50 ml Lammfond
100 ml Rotwein	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Prise Lammgewürz	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeltaler:

3 festk. Kartoffeln	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan	40 g Gouda	150 ml Sahne
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Speck-Rosenkohl:

300 g Rosenkohl	50 g Räucherspeck	1 Schalotte
100 ml Sahne	2 TL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Lammrücken mit Rotweinsauce:

Den Lammrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Das Fleisch in einer mit Olivenöl erhitzten Pfanne ca. 2-3 Minuten braten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zu dem Lammfilet geben. Den Knoblauch ebenfalls dazugeben und das Ganze unter wenden rundum etwa 8 Minuten weiter garen. Das Lammfilet aus der Pfanne nehmen und in einer Folie ruhen lassen.

Den Bratensatz mit Lammfond und Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

Für die Kartoffeltaler:

Den backofen auf 185 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Diese in Wasser mit wenig Salz vorkochen. Schalotte abziehen, würfeln, in einer Pfanne andünsten und mit 150 ml Sahne ablöschen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Die vorgegarten Kartoffeln mit in die Sahne geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den gehackten Knoblauch dazugeben. Den Parmesan reiben, unterheben und alles in eine Auflaufform geben, dabei möglichst dünn ausbreiten. Gouda reiben und die Kartoffeln damit belegen. Die Sahnkartoffeltaler bei 185 Grad Umluft für ca. 20 Minuten in den Ofen geben.

Aus dem Kartoffelaufbau kleine Taler ausstechen.

Für den Speck-Rosenkohl:

Rosenkohl putzen, vierteln, Strunk entfernen und 5 Minuten in Salzwasser garen. In kaltem Wasser abschrecken. Den Speck würfeln. Die Schalotte abziehen, würfeln und mit dem Speck in einer Pfanne andünsten. Den Rosenkohl und die Butter dazu geben und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Mit Sahne angießen und beiseite stellen.

Vor dem Servieren den Rosenkohl nochmals aufkochen.

Das Lamm aus der Folie nehmen, aufschneiden und zusammen mit dem Speck-Rosenkohl, den Kartoffeltalern und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nico Tappe am 10. pril 2017