

Lamm mit Minz-Soße, Kartoffel-Stampf, glasierte Möhren

Für zwei Personen

Für das Lamm:

400 g Lammfilet	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	10 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehliges Kartoffeln	50 g Butter	50 ml Sahne
1 Muskatnuss	50 ml Porter Bier	Salz, Pfeffer

Für die Minzsauce:

1 Bund Minze	200 ml Porter Bier	50 ml Apfel Cidre Essig
10 g Butter	50 g Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Karotten:

200 g kleine Karotten	50 g Honig	20 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Lamm:

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Lamm waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und in einer heißen Pfanne in Öl kräftig anbraten. Knoblauch abziehen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Knoblauch und Butter in die Pfanne geben. Lamm anschließend im Ofen ruhen lassen. Bratsud aufheben.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit kochendem Wasser gar kochen. Abgießen und Butter, etwas Muskat, Sahne und Bier dazu geben und das Ganze stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Minzsauce:

Den Bratsud des Lammes mit Bier und Essig ablöschen. Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit in die Pfanne geben. Butter bei niedriger Hitze und unter rühren dazu geben und die Sauce mit dem Mehl leicht andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Karotten:

Karotten schälen und in einem Topf in sprudelndem Wasser kochen.

Butter und Honig in eine Pfanne geben und Karotten kurz durchziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Enrico Albrecht am 27. März 2019