

Lamm-Röllchen mit Gemüse-Füllung, Möhren, Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Lamm-Röllchen:

2 Lammlachse, à 150 g	1 rote Paprika	12 Prinzessbohnen
2 dicke Knoblauchzehen	200 ml Portwein	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die bunten Möhren:

2 rote Möhren	2 gelbe Möhren	2 orange Möhren
2 große Schalotten	3 cm Ingwer	80 g Pinienkerne
40 g Butter	1 Zweig Petersilie	1 TL neutrales Öl
1 TL Piment d'Espelette	Salz	

Für die Balsamico-Kartoffeln:

200 g kleine Drillinge	1 Bund Basilikum	200 ml Aceto Balsamico
2 EL Olivenöl	1 EL Zitronensalzflocken	

Für die Lamm-Röllchen:

Das Fleisch waschen, trockentupfen, in maximal 1 cm dicke Scheiben schneiden und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bohnen ggfs. einmal durchschneiden, Paprika entkernen und 2/3 in dünne Streifen schneiden. Den Rest aufbewahren.

Von den Paprikastreifen und den Bohnen jeweils 1-2 Streifen auf das Fleisch legen und zu Röllchen einwickeln. Mit Zahnstochern fixieren.

Knoblauch abziehen und in Scheibchen schneiden. Übrige Paprika für die Garnitur in kleine Würfelchen schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Gefüllte Lamm-Röllchen in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 Minute anbraten. Knoblauch dazugeben und in der Pfanne max. 1 Minute mitbraten. Danach mit Portwein ablöschen und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Beim Anrichten mit Pfeffer würzen und mit Paprikawürfel garnieren.

Für die bunten Möhren:

Schalotten abziehen, vierteln und in Scheiben schneiden. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden, am besten mit einem Gemüsehobel.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Schalotten darin kurz anbraten, Möhren zufügen und 1-2 Minuten mit anbraten. Ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme weiterbraten.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten rösten.

Ingwer reiben und sobald die Möhren gar, aber noch bissfest sind, Ingwer hinzufügen. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Pinienkerne untermischen und beim Anrichten mit gehackter Petersilie garnieren.

Für die Balsamico-Kartoffeln:

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln mit Schale ca. 20 Minuten darin braten. Am besten einen Deckel auflegen, damit es schneller geht.

Basilikum in Streifen schneiden und sobald die Kartoffeln gar sind, Basilikum dazugeben und durchmischen. Mit Balsamico ablöschen und etwas einkochen lassen. Beim Anrichten mit Zitronensalzflocken bestreuen.

Ingeborg Krug am 10. April 2023