

Lamm-Rücken-Röllchen, Möhrchen, Rosmarin-Kartoffeln

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, klein	4 Lammrückenfilets, a 150 g	2 TL Senf, mittelscharf
2 Zehen Knoblauch	2 Schalotten	1 Bund Petersilie, glatt
0,5 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin	5 EL Olivenöl
125 ml Lammfond	125 ml Rotwein, trocken	150 g Crème-fraîche
400 g Möhren	1 Apfel, z.B. Boskoop	2 EL Butter
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln in Salzwasser mit oder ohne Schale garen und anschließend abgießen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Nadeln eines halben Bundes Rosmarin zupfen und die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Die Möhren schälen und in schräge Scheiben schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und ebenfalls in schräge Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf zum Schäumen bringen und die Möhren dazugeben. Anschließend salzen, mit Zucker bestreuen und von allen Seiten leicht bräunen. Eine ungeschälte Knoblauchzehe dazugeben und das Ganze circa 15 Minuten schmoren. Etwa zwei Minuten vor Ende der Garzeit die Äpfel hinzugeben. Die Blätter eines halben Bundes Petersilie abzupfen und hacken. Nun die Möhren mit Pfeffer würzen und mit einem Esslöffel Petersilie bestreuen. Die Lammrückenfilets waschen und trockentupfen, anschließend seitlich in der Mitte einschneiden. Die Filets flach ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Senf bestreichen. Die Schalotten und eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Blätter des Thymians und die Nadeln des übrigen Rosmarins abzupfen und fein hacken. Die Blätter der restlichen Petersilie ebenfalls abzupfen und fein hacken. Nun die Kräuter sowie Schalotten und Knoblauch mit einem Esslöffel Öl vermengen und gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen. Das Lamm daraufhin aufrollen und mithilfe von Zahnstochern befestigen. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten scharf anbraten. Mit Lammfond und Rotwein ablöschen und circa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend das Fleisch herausnehmen, die Soße mit Crème-fraîche verfeinern und etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zahnstocher aus den Rouladen entfernen, das Fleisch in Scheiben aufschneiden und mit Rosmarinkartoffeln, Möhren und der Soße auf einem Teller anrichten.

Horst Lichter am 03. April 2010