

Gebratene Lamm-Hüfte

Für 2 Personen:

400 g Baby-Kartoffeln 200 g gefrorene Erbsen 200 g Lammhüfte
4 Zweige frisches Basilikum 1 EL gelber Pfeffer

Zunächst einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Baby- Kartoffeln etwa 15 Minuten darin weich kochen. Für die letzten drei Minuten die Erbsen ebenfalls in den Topf geben.

In der Zwischenzeit das Lamm mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Nun das Lamm bei mittlerer Hitze für zehn Minuten in einer Pfanne braten und regelmäßig wenden.

Das Fleisch auf einen Teller legen und etwas Wasser sowie einen kleinen Schluck Rotweinessig in die heiße Pfanne füllen. Die Flüssigkeit eindünsten lassen.

Die Kartoffeln und die Erbsen abtropfen lassen und in die heiße Pfanne geben. Jetzt den frischen Basilikum und das grüne Pesto unterrühren.

Das gebratene Lamm in feine Streifen schneiden und mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten. Mit den restlichen Basilikumblättern verzieren.

Jamie Oliver am 05. Januar 2019