

Lamm-Rücken im Kartoffel-Mantel mit Saubohnen

Für 4 Personen

Lamm, Kartoffelmantel:

800 g festk. Kartoffeln	6 EL Öl	3 EL glatte Petersilie
500 g ausgel. Lammrücken	feines Meersalz	frisch gemahlener Pfeffer
50 g Semmelbrösel		

Soße und Gemüse:

0.5 l Lammfond	50 g kalte Butter	1 Zweig Rosmarin
10 junge Möhren	70 g Butter	Zucker
2 Zehen Knoblauch	400 g Saubohnenkerne	Meersalz, Pfeffer

Anrichten:

Kerbelblätter

Lamm, Kartoffelmantel:

Die Petersilie grob hacken. Kartoffeln schälen, waschen und in feine Streifen hobeln. Die Kartoffelstreifen gut ausdrücken und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die Hälfte des Öls in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Hälfte der Kartoffelstreifen für einen etwa 0,5 cm dicken Kartoffelpuffer (etwa 24 cm Durchmesser) in die Pfanne geben.

Den Puffer nur auf einer Seite goldbraun backen. Den Kartoffelkuchen mit der gebratenen Seite nach unten auf ein Küchentuch gleiten lassen und mit der Hälfte der Petersilie bestreuen. Aus den restlichen Kartoffeln im übrigen heißen Öl einen weiteren Kartoffelpuffer backen, ebenfalls auf ein Küchentuch geben und mit der restlichen Petersilie bestreuen.

Den Backofen auf 220 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Das Fleisch in 2 gleich große Stücke à 20 cm Länge schneiden. Diese salzen und pfeffern und in den Semmelbröseln wenden. Nun die Lammstücke auf die Kartoffelpuffer legen und mithilfe eines Küchentuchs vorsichtig einrollen. Die Kartoffeln sanft andrücken und die seitlichen Enden zusammendrücken.

Die Lammrücken auf dem Gitter im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten rosa garen.

Soße und Gemüse:

Für die Soße den Lammfond mit dem gewaschenen Rosmarin in einem Topf bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Dann den Rosmarin entfernen. Butter in kleine Stücke schneiden und kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer unter die Soße rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Während das Lamm im Ofen gart, das Gemüse zubereiten: Möhren putzen, schälen und längs halbieren. Butter in einem Topf mit dickem Boden bei mittlerer Hitze aufschäumen, Möhren hinzufügen und mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Ungeschälte Knoblauchzehen dazugeben. Möhren zugedeckt bei niedriger Hitze insgesamt etwa 15 Minuten langsam hellbraun schmoren lassen, nach etwa 7 Minuten den Deckel abnehmen.

Die Bohnenkerne in kochendem Salzwasser etwa 4 Minuten blanchieren.

Danach in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Anrichten:

Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und in jeweils 4 Scheiben schneiden. Je 2 Scheiben Lammrücken mit den Möhren und den Bohnen auf Tellern anrichten. Die Soße darüber träufeln und nach Belieben mit Kerbelblättern garnieren.

Lea Linster am 02. April 2020