

Kartoffel-Pilz-Eintopf mit Lamm-Hüfte

Für 4–6 Personen

1 kg kleine Kartoffeln	500 g Zuchtpilze	8 El Olivenöl
3–4 Lorbeerblätter	Salz	Pfeffer
1–2 Tl getrockneter Oregano	6 Stücke Lammhüfte (a 120–140 g)	2 Stiele Petersilie

Kartoffeln schälen, in kaltes Wasser legen. Pilze putzen. Kräuterseitlinge klein schneiden, größere Champignons halbieren. Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. 3 El Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Kartoffeln darin anbraten. Pilze zugeben und 4–5 Minuten mit braten. Lorbeerblätter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. 250 ml Wasser zugießen. Kartoffel-Pilz-Eintopf bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen. Inzwischen 3 El Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Lammhüftstücke salzen und auf beiden Seiten 2–3 Minuten scharf anbraten. Auf den Kartoffeln im Bräter verteilen. Bratensatz aus der Grillpfanne mit ca. 5 El Wasser lösen und zum Eintopf geben. Bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15–20 Minuten garen. Fleisch aus dem Bräter nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln, Pilze und etwas Sud auf Tellern anrichten. Fleischstücke aufschneiden und darauf geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln, mit dem Walnusspesto und etwas Petersilie servieren.

Tim Mälzer am 16. 01. 2010