

Lamm-Rücken im Kartoffel-Mantel, Rotwein-Soße, Salat

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

2 Lammlachse à 200 g	400 g festk. Kartoffeln	1 Zehe Knoblauch
5 EL Erdnussöl	1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

250 ml Kalbsfond	250 ml Rotwein	200 ml Portwein
50 g kalte Butter	1 EL Tomatenmark	1 TL Zucker
1 Gewürznelke	Salz	Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat	1 EL Himbeeressig	1 TL Honig
$\frac{1}{2}$ TL Senf	3 essbare Blüten	3 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Lammrückenfilet im Kartoffelmantel:

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Petersilie, Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln, die Petersilie fein hacken.

Knoblauch abziehen. Die Kartoffeln schälen, grob raspeln und zu Kartoffelpuffern formen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und darin einen Kartoffelpuffer nur von einer Seite ausbacken. Den Kartoffelpuffer mit der gebratenen Seite auf Backpapier legen. Den Lammrücken in die Pfanne geben und von allen Seiten anbraten, anschließend Rosmarin, Thymian und Knoblauch hinzugeben und etwas weiter braten. Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen. 1/3 der gehackten Petersilie auf die rohe Seite des Kartoffelpuffers streuen, das Filet auflegen, einrollen und festdrücken. Lammfilet im Kartoffelmantel in den vorgeheizten Ofen geben, auf das Rost legen und für 8-10 Minuten backen.

Für die Rotweinsauce:

Zucker und Tomatenmark in die Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, geben und kurz erhitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und Kalbsfond und Nelke zugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Butter in Würfel schneiden mit einem Schneebesen unter die Rotweinfond-Flüssigkeit schlagen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wildkräutersalat:

Wildkräutersalat waschen und trocken schleudern. Himbeeressig mit Salz, Honig, Senf und Kalbsfond mit Öl zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend über den Salat geben und diesen mit Blüten garnieren.

Lammrückenfilet im Kartoffelmantel mit Rotweinsauce und Wildkräutersalat auf Tellern anrichten und servieren.

Elvira Müller am 15. Juni 2017