

Lamm-Lachse im Kartoffel-Mantel mit Karotten

Für 2 Personen

2 Lammlachse, a 200 g	500 g Kartoffeln, fest	200 g Karotten
40 g Semmelbrösel	2 Zehen Knoblauch	1 Bund Petersilie, glatt
1 Zweig Rosmarin	250 ml Lammfond	35 g Butter
2 EL Erdnussöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen, grob raffeln, in zwei Portionen teilen und den Saft aus den Kartoffeln pressen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelraspeln nur von einer Seite goldbraun anbraten und anschließend mit der gebratenen Seite auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Lamm waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in den Semmelbröseln wenden. Die Petersilie fein hacken und alles bis auf zwei Esslöffel auf die ungebratene Seite der Kartoffelrösti streuen. Anschließend das Fleisch auf die Rösti legen, mit dem Tuch einrollen und mit der Verschlussseite auf einem Rost im Backofen etwa 15 Minuten garen. Zehn Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Die Karotten schälen, in schräge Scheiben schneiden, in die Butter geben, mit Salz und Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Anschließend etwa 20 Minuten mit den ungeschälten Knoblauchzehen weiterschmoren lassen, die restliche Petersilie hinzufügen und das Ganze mit Pfeffer abschmecken. Für die Soße einen Topf mit dem Lammfond und dem Rosmarinzweig auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend den Rosmarinzweig der Soße entnehmen, die restliche Butter in mehreren Stücken unterrühren, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lamm mit der Soße und den karamellisierten Karotten auf Tellern anrichten und servieren.

Hartmut Götz am 30. September 2009