

# Lamm-Rücken, Minz-Soße, Kartoffel-Püree, Zucker-Schote

## Für 2 Personen

2 ausgelöste Lammrückenfilets	4 mehligk. Kartoffeln	125 g Zuckerschoten
2 Knoblauchzehen	0,5 Bund Minze	2 Zweige Rosmarin
1 Muskatnuss	3 EL Johannisbeergelee	120 ml trockener Weißwein
2 EL Rotweinessig	4 EL Sahne	Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen, andrücken und das Fleisch damit einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Knoblauchzehen und die Rosmarinzweige mit in die Pfanne legen. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zum Weitergaren in den Ofen geben. Die Rosmarinzweige oben auf legen. Für die Soße den Bratensud mit dem Weißwein aufgießen. Den Rotweinessig und das Johannisbeergelee unterrühren. Einen Esslöffel Butter zu geben. Die Knoblauchzehen entfernen. Die Minzblätter zupfen, fein hacken und zu der Soße geben. Das Ganze pürieren. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Mit etwas Butter und der Sahne vermengen. Je nach Geschmack etwas mit der geriebenen Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Zuckerschoten kurz in heißem Wasser blanchieren und anschließend kalt abschrecken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zuckerschoten darin schwenken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Die Zuckerschoten zugeben. Das Püree neben den Zuckerschoten anrichten und das Fleisch mit der Minzsoße übergießen.

James Boyd am 11. August 2010