

Lamm-Keule mit Kräuter-Kruste, Salat, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

300 g Lammnuss, aus der Keule	6 festk. Kartoffeln, klein	2 Tomaten
50 g Feldsalat	50 g Gurke	1 Ei
3 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin	4 Zweige Thymian
2 EL Semmelbrösel	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Estragon
25 g Pinienkerne	1 EL Körniger Senf	1 TL Honig
20 g Butter	1 EL Balsamicoessig	1 EL Rapsöl
2 EL Olivenöl	50 ml Milch	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Wasser gar kochen. Das Lamm waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und einen Zweig Rosmarin, zwei Thymianzweige und zwei Knoblauchzehen dazugeben. Die Lammnüsschen darin scharf anbraten. Bei geringer Hitze fünf Minuten weiter garen. Immer wieder mit Bratenfett übergießen. Anschließend das Fleisch mit den Kräutern in eine Alufolie geben und ruhen lassen. Den restlichen Thymian, die Petersilie und den Estragon fein hacken. Die Kräuter mit den Semmelbröseln, dem Senf und dem Honig vermengen. Den Knoblauch pressen und ebenfalls dazugeben. Die Kartoffeln stampfen und mit Sahne, Butter, etwas Salz und Pfeffer und etwas geriebenem Muskatnuss abschmecken. Das gebratene Fleisch mit etwas Eigelb einstreichen und die Kräuterpaste darauf verteilen. Das Fleisch zehn Minuten in den Backofen geben. Den Salat waschen. Die Tomaten klein schneiden. Die Gurke schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Das Rapsöl und den Balsamicoessig mit Salz und Pfeffer vermengen. Den Salat mit dem Dressing marinieren. Die Lammnüsschen mit dem Kartoffelpüree und dem Salat anrichten und servieren.

Henrik Neelmeyer am 04. Juni 2012