

Lamm-Rücken im Kartoffel-Mantel mit glasierten Möhren

Für zwei Personen

400 g Lammrücken, ausgelöst	500 g Kartoffeln, fest	400 g Karotten
1 Knoblauchzehe	100 g kalte Butter	500 g Lammfond
1 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Rosmarin	60 g Semmelbrösel
1 TL Honig	Zucker, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Einen großen Kartoffelpuffer hineingeben und von einer Seite anbraten. Reichlich Petersilie auf die rohe Seite des Kartoffelpuffers streuen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleischstück auf die nicht angebratene Seite des Kartoffelpuffers legen und diesen um das Fleisch wickeln. Anschließend den ummantelten Lammrücken für circa 15 Minuten auf einen Rost in den vorgeheizten Backofen geben. Den Fond zusammen mit dem Rosmarin in eine Pfanne geben und bis zur Hälfte einkochen. Anschließend den Rosmarin wieder herausnehmen und den Fond mit reichlich eiskalter Butter montieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Möhren putzen, schälen und in Streifen schneiden. Einen weiteren Topf mit der restlichen Butter schäumend erhitzen. Die Möhren mit etwas Salz und Zucker in den Topf geben und hellbraun karamellisieren lassen. Anschließend die Hitze etwas reduzieren, eine ungeschälte Knoblauchzehe dazugeben und einen Deckel auf den Topf geben. Die Möhren darin eine Zeit lang schmoren lassen. Die restliche klein geschnittene Petersilie über die Karotten streuen und mit Pfeffer abschmecken. Eventuell mit Honig verfeinern. Den Lammrücken aus dem Ofen nehmen und in circa drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Lammscheiben zusammen mit den karamellisierten Karotten auf einem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.

Norbert Glittenberg am 28. Januar 2013