

Lamm-Rücken mit Kräuter-Kruste und Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

Für den Lammrücken:

2 Lammlachse à 300 g	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen	200 ml Lammfond	200 ml kräftiger Rotwein
1 Würfel Kräuterbutter	4 EL Olivenöl	

Für die Kräuterkruste:

2 Scheiben Toastbrot	1 Bund gemischte Kräuter	1 Knoblauchzehe
2 EL mittelscharfer Senf	40 g Butter	

Für die Kartoffeln:

4 festk. Kartoffeln	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Feta-Tomaten:

5 mittelgroße Tomaten	3 Frühlingszwiebeln	2 Zweige Thymian
1 Packung Feta-Käse	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Beides mit Olivenöl und den Kräutern in eine Aluschale geben, mit Salz und Pfeffer würzen und für 20 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben. Ab und zu durchrühren. Für den Lammrücken die Knoblauchzehen abziehen. Den Lammrücken mit den Kräuterzweigen und den Knoblauchzehen in etwas Öl von allen Seiten eine Minute anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und kurz zugedeckt ruhen lassen. Den Bratensaft mit dem Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit dem Lammfond auffüllen und mit der Kräuterbutter binden. Für die Kräuterkruste die Knoblauchzehe abziehen und gemeinsam mit den gemischten Kräutern klein hacken. Das Toastbrot von der Rinde befreien, mit Hilfe eines Pürierstabs zerkleinern und mit den gehackten Kräutern sowie dem Knoblauch mischen. Das Fleisch mit dem Senf bestreichen und die Kräutermischung vorsichtig andrücken. Die Butter in dünne Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen. Das Filet für zwölf Minuten in den auf 150 Grad vorgeheizten Backofen geben. Dann auf Grillfunktion bei 230 Grad nochmals drei Minuten überbacken, bis die Kruste goldbraun ist. Den Feta-Käse in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten halbieren und ebenfalls in Streifen schneiden. Abwechselnd in die Aluschale schichten. Nun auch die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und darin verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Thymian darauf geben. Mit Olivenöl beträufeln und für zehn Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen geben. Die Filets in Scheiben schneiden und zusammen mit den Rosmarinkartoffeln, den Feta-Tomaten sowie der Sauce auf einem Teller anrichten. Mit Rosmarin garnieren und servieren.

Matthias Kiefer am 23. Oktober 2014