

Lamm mit Kräuterkruste an Wurzelgemüse und Backkartoffeln



Für 4 Personen
Minuten

Zubereitungsdauer: 40

Zutaten Lamm:

2 Lammrücken, ohne
Knochen
60 g gemischte Kräuter

120 g Paniermehl
50 g Parmesan
100 g Butter

Salz & Pfeffer

Zutaten Wurzelgemüse:

1 Stange Lauch
1 Frühlingszwiebel
100 g Knollensellerie
200 g Karotten

Salz & Pfeffer
Öl

Zutaten Backkartoffeln:

400 g Kartoffeln
1 EL Rosmarin, fein gehackt
2 EL grobes Meersalz
6 EL Olivenöl

Zubereitung Lamm: Butter weich werden lassen. Das Lamm säubern dann in Portionen schneiden. Bärlauch fein hacken, Paniermehl anrösten. Parmesan fein reiben. Dann alle Zutaten für die Kruste zu einer Teigartigen Masse verarbeiten. Danach auf das zuvor gewürzte Lamm geben. Im Backofen bei 180 Grad ca. 8 – 10 Minuten garen.

Zubereitung Wurzelgemüse: Das Wurzelgemüse säubern, dann in feine Streifen schneiden, dann kräftig anbraten. Sahne hinzu geben, aufkochen lassen danach mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken.

Zubereitung Backkartoffeln: Die Kartoffeln halbieren und auf ein Backblech setzen. Den fein gehackten Rosmarin mit dem Salz und dem Öl im Mörser zerstoßen und die Kartoffeln damit einpinseln.

Dazu paßt:

Chantré Esprit

1 Rosmarinzweig
1 Prise Orangenvfeffer
2 cl Mandarinsaft
4 cl CHANTRÉ

Mit Crushed Ice im Shaker mixen, in ein hohes Glas geben und nach Geschmack mit Gingerale auffüllen.

