

Rezept für 4 Personen

Zutaten Lammkarree:

- 700 g Lammkarree
- 2 EL Ghee
- 750 ml Bratenfond
- 50 ml trockener Rotwein
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- je 1 EL frisch gehackte Petersilie, Thymian, Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL geriebenen Parmesan
- 30 g Ghee

Zutaten Ofenkartoffeln:

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Ghee
- 2 EL gehackte Kräuter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Aufwand: ca. 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Zuerst bereitet man das Lammfleisch zum Braten vor. Die obere Fettschicht schneidet man in Rautenform mit einem scharfen Messer ein. Anschließend werden die Stücke mit flüssigem Ghee bestrichen und mit Salz und Pfeffer kräftig gewürzt. Die restliche Ghee in eine Pfanne geben und die Fleischstücke darin scharf anbraten. Danach werden die Fleischstücke aus der Pfanne genommen und die Pfanne beiseite gestellt. Die Zubereitung der Kräutercreme ist einfach. Die gehackten frischen Kräuter werden zusammen mit der Ghee und den Semmelbröseln vermengt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Nun kann man die Karreestücke mit der Kräutercreme bestreichen und im bei 250 g vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten überbacken. Den Bratensatz inzwischen erhitzen und mit dem Bratenfond und dem Rotwein ablöschen. Die Soße ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Die Kartoffeln gründlich waschen und achteln. Die Ghee in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln hineingeben und bräunen. Danach die Kartoffelstücke in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchmischen.

Danach werden die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gegeben und ca. 20 Minuten gebacken. Nach dem Backen werden die Kräuter gut untergemischt.

