

Lamrack mit Bärlauch-Kartoffeln

Zutaten für 6 Personen

Lamrack:

4 Rosmarinzweige
2 Lamrackts, je 400 g
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter
2 Knoblauchzehen, gepresst
2 EL grobkörniger Senf

Bärlauch-Kartoffeln:

1 kg Kartoffeln, geschält, in Scheiben
geschnitten
4 EL Bratbutter
8 Bärlauchblätter, fein geschnitten

Ofen auf 80 °C vorheizen. Eine Platte und 6 Teller darin vorwärmen.

Rosmarinzweige zwischen die Knochen flechten. Fleisch würzen. In Bratbutter ringsum ca. 5 Minuten anbraten. Mit Knoblauch und Senf einreiben, sofort auf die vorgewärmte Platte geben.

Im auf 80 °C vorgeheizten Ofen 1½ Stunden garen. Die Kerntemperatur soll 58-60 °C betragen. Das Fleisch kann anschliessend ohne Qualitätseinbusse bei 60 °C bis zu 60 Minuten warm gehalten werden.

Kartoffeln in 2-3 EL Bratbutter bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten andämpfen. Zugedeckt weitere 15-20 Minuten weich dämpfen. Deckel entfernen, Hitze erhöhen, 1 EL Bratbutter beifügen. Kartoffeln unter häufigem Wenden ringsum anbraten. Pfanne von der Platte nehmen, Bärlauch darunter mischen, salzen.

Lamracks tranchieren, je 2 auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Mit Bärlauch-Kartoffeln anrichten.

Weintipp: Dazu passt ein gehaltvoller, extraktreicher Amarone.

Aus unserem Sortiment:

Amarone della Valpolicella „Costasera“, Masi Agricola
Amarone della Valpolicella „il Roverone“