

Weihnachtsbacken Rezepte

Lammrücken mit Knoblauch Landrahm

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Lamm, Weihnachten

1,20 kg	Kartoffeln	400 g	Keniabohnen
	Rosmarin	20 g	Butter
	Kräuter der Provence	1	Zwiebel
800 g	Lammrücken, ausgelöster	1/2 cup	Wasser
4 Essl.	Olivenöl	1 Bund	Bohnenkraut
	Thymianzweige, einige	300 g	Landrahm mit Kräutern
	Salbei	1/8 Liter	Wasser
	Pfeffer	1	Knoblauchzehe
	Salz		

Die Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. Die Schnittflächen mit Olivenöl bepinseln und mit dem Rosmarin bzw. mit den Kräutern der Provence bestreuen. Die Kartoffelhälften auf ein geöltes Backblech setzen. Bei 200° im Backofen etwa 45 Minuten garen. Inzwischen den Lammrücken kalt abspülen, trocken tupfen und von allen Seiten mit Olivenöl einpinseln. Salbei und Thymian hacken und den Lammrücken damit bestreuen. Pfeffern und salzen. In einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch in Alufolie wickeln und für etwa 20 Minuten zu den Kartoffeln in den Backofen geben. Die Bohnen waschen, Stielansätze entfernen, Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit der heißen Butter glasig dünsten. Bohnen und Bohnenkraut zugeben, salzen, pfeffern und das Wasser zugießen. Zugedeckt etwa 25 Minuten dünsten. Den Lammfond in der Pfanne mit Landrahm, Wasser und der geschälten und zerdrückten Knoblauchzehe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Das Lammfilet aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann in 8 bis 9 gleichgroße Scheiben schneiden. Mit den Ofenkartoffeln, den Bohnen und der Sauce anrichten und servieren.