

Lammrolle mit Knoblauchsauce, Kefen und Rosmarinkartoffeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

FLEISCH

600 g Lammchops am Stück mariniert

ROSMARINKARTOFFELN

8 Kartoffeln mittelgross(festkochend)

Olivenöl

2 Zweige frische Rosmarinnadeln oder

2 Handvoll getrocknete

Salz

KEFEN

150g Kefen

½ Zwiebel

3 Knoblauchzehen

0.5 dl Gemüsebouillon

KNOBLAUCHSAUCE

12 Knoblauchzehen

20g Bratbutter

1 EL Balsamicoessig

½ dl Rindsbouillon



Zubereitung:

Fleisch:

Das Fleisch 3 Tage im Voraus marinieren. 2 Std. im Backofen bei 40 Grad vorgaren und anschliessend mit ca. 75-80 Grad Ofentemperatur auf Kerntemperatur von 55 Grad bringen. Fleisch herausnehmen und vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und längs halbieren. Gewölbte Seite anschneiden sodass die Kartoffelhälfte gut liegt. Backblech mit Backfolie auslegen und Kartoffelhälften darauf anordnen. Mit Olivenöl bestreichen, salzen und mit Rosmarinnadeln belegen. Im Backofen bei 180-200 Grad auf Ebene 2 (von unten) 40 Min. überbacken.

Kefen:

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen andünsten Die Kefen anschliessend mitdünsten. Die Gemüsebouillon in kleinen Teilmengen zugeben bis die Kefen gar sind.

Knoblauchsauce:

Die ungeschälten Knoblauchzehen in 10g Bratbutter bei kleiner Hitze andünsten. Den Balsamicoessig begeben und langsam reduzieren bis er verdunstet ist (die Knoblauchzehen müssen gar werden). Anschliessend die Rindsbouillon begeben und bei kleiner Hitze sirupartig reduzieren. Knoblauchzehen aus der Schale drücken und dazu 10g *eiskalte* Butter einschwingen.