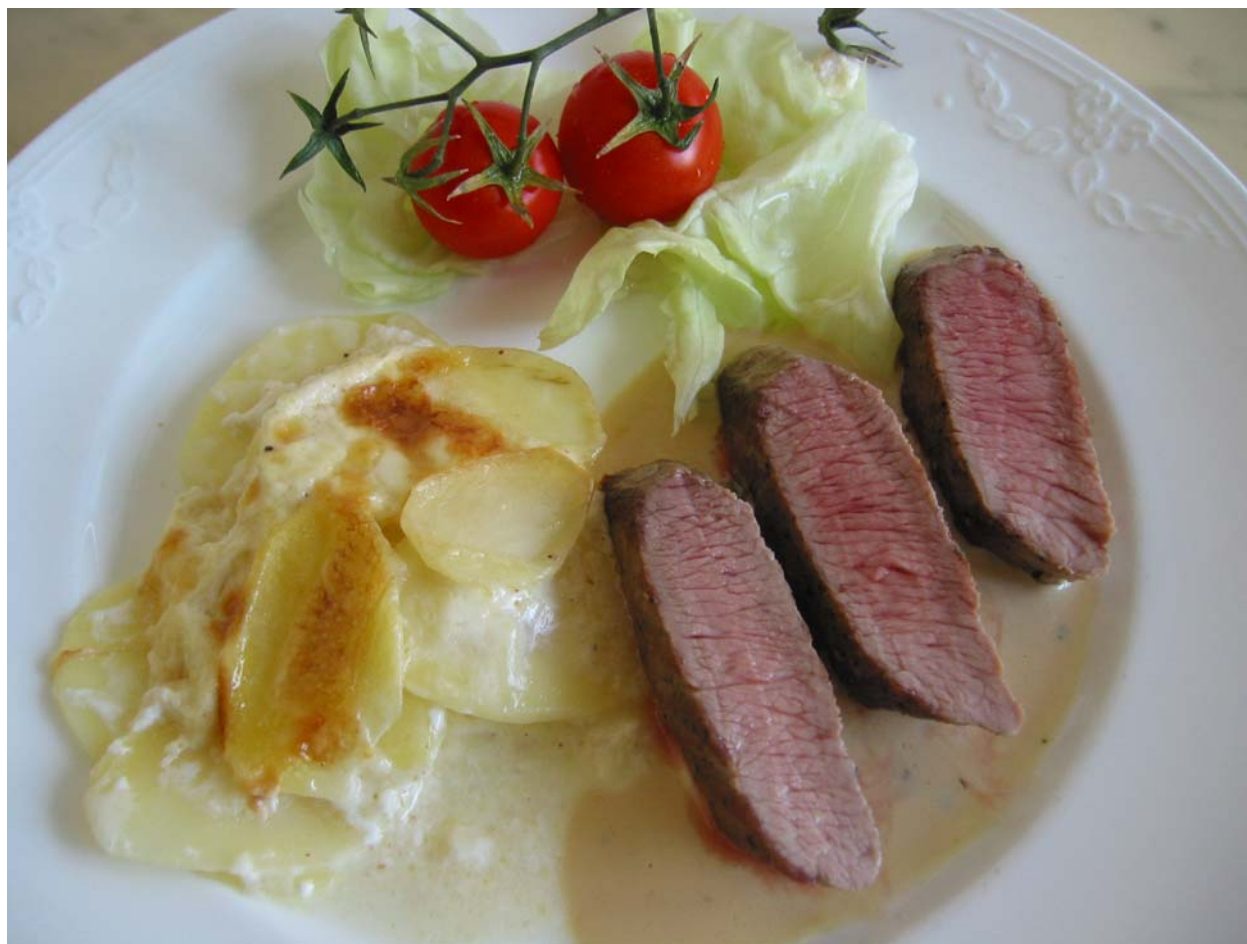


Lammlende mit Kartoffelgratin

Aloyau d'agneau avec gratin dauphinois



Zutaten für vier Personen:

2 Stück Lammlende,
insgesamt ca. 500 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzwig
2 EL Olivenöl
8 Kirschtomaten für die
Garnitur
Sauce:
150 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsebrühe
30 ml Marsala
100 ml Sahne
1 Rosmarinzwig
1 Knoblauchzehe
1 Stück Zitronenschale
1 Lorbeerblatt

1. Lammlenden waschen und trocknen. In einer großen beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen und ganzen Rosmarinzwig und halbierte Knoblauchzehe zugeben. Die Lammlenden auf nicht zu starker Hitze auf jeder Seite 3-4 Minuten braten. Erst nach dem Braten salzen und pfeffern.
2. Lammlenden in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.
3. Schräg aufschneiden und auf Saucenspiegel mit dem Kartoffelgratin anrichten.
4. Daran denken: Teller vorwärmen.

Sauce:

1. Knoblauch abziehen, halbieren und Keim entfernen. Einige Rosmarinadeln waschen und ganz fein schneiden.
2. Weißwein sanft einkochen, Gemüsebrühe und Sahne sowie den Marsala aufgießen, weiter sanft köcheln. 10 Minuten vor Schluss mit dem Rosmarinzwig, dem Knoblauch, der Zitronenschale und dem Lorbeerblatt würzen.
3. Gewürze vor dem Servieren wieder herausnehmen, dazu Sauce abseihen oder Sieb beim Entnehmen verwenden.

Hinweise:

Beilagenempfehlung:
Kartoffelgratin.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30
min, Hauptspeisen, Fleisch,
Lamm, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023