

Rosa gebratene Lammkrone mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Salzburg  schmeckt



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Franz Pendl

Zutaten

Lammkrone

2	Lammkronen
2	Rosmarinzweige
2	Thymianzweige
2	zerdrückte Knoblauchzehen
40 G	Butter
	Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Lammjus

1 KG Lammknochen

250 G
Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel)

ETWAS Tomatenmark

Rotwein zum Ablöschen

Gemüsefond oder Wasser zum aufgießen

Gewürze nach Wahl (Lorbeer, Thymian, Wacholder,
Knoblauch, Rosmarin)

Rosmarinkartoffeln

800 G kleine festkochende Kartoffeln

2 Rosmarinzweige

2 EL Butter

1 TL Salz

Pfeffer

Gemüse

400 G Fisolen

400 G Karotten

20 G Butter

Salz

Pfeffer

1 TL Zucker (optional für die Karotten)

1 Spritzer Apfelessig

Zubereitung

Lammkrone

1. Lammkronen leicht salzen und pfeffern.
2. Mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Butter vakuumieren.
3. Im Sous-vide-Becken oder im Dampfgarer bei 52 °C für 3 Stunden garen.
4. Danach aus dem Beutel nehmen und gut abtrocknen.
5. Auf beiden Seiten scharf anbraten und vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

Lammjus

1. Knochen im Ofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten rösten.
2. In der Zeit Gemüse und Zwiebel separat in der Pfanne anrösten, Knochen dazu, Tomatenmark dazu und kurz mitrösten, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren.
3. Diesen Vorgang 3-mal wiederholen.
4. Mit Wasser oder Gemüsefond auffüllen und Gewürze nach Wahl zugeben.
5. Mindestens 12 Stunden bei geringer Hitze auskochen, abseihen und nochmals reduzieren, um den Geschmack zu intensivieren und die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosmarinkartoffeln

1. Kartoffeln waschen, halbieren und mit zerlassener Butter, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen.
2. Auf ein Backblech geben und bei 200 °C Umluft ca. 30–35 Minuten goldbraun backen.

3. Zum Schluss nochmals mit gehacktem frischem Rosmarin bestreuen.

Gemüse

1. Fisolen putzen, in leicht gesalzenem Wasser 3–4 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken.
2. Karotten schälen, in Stifte schneiden, in etwas Butter mit einem Schuss Wasser und optional etwas Zucker glasieren, bis sie weich, aber noch bissfest sind.
3. Fisolen kurz in der Pfanne mit etwas Butter miterhitzen, salzen, pfeffern und mit einem Spritzer Apfelessig abschmecken.

Anrichten

1. Lammkronen in Doppel- oder Einzelkoteletts schneiden.
2. Mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten.
3. Sauce darüber oder separat servieren.
4. Mit frischem Rosmarin garnieren.