Australia: Lamm mit Kartoffelstock an Röstgemüse und Pfirsich-Minze-Vinaigrette

Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Fleisch und Vinaigrette, Röstgemüse und Kartoffelstock

Zutaten für Fleisch und Vinaigrette:
12 Lammkoteletts
2 El Rapsöl
1 x Gewürzmischung für Fleisch
2 Pfirsiche
10 Blätter Pfefferminze, frisch
3 El Mirin (süsser Reiswein)
4 El Sesamöl
1 x Zitronensaft, frisch

Zutaten für Röstgemüse:
½ Knollensellerie
2 Karotten
1 Zwiebeln, rot
100 g Kürbis
2 Rosmarin Zweige
3 El Olivenöl
1 x Salz und Pfeffer (schwarz) aus der Mühle
1 x Salbei, getrocknet

Zutaten für Kartoffelstock:
8 mehlig kochende Kartoffeln
1 x Salz und Pfeffer aus der Mühle
1x Muskatnuss
4 El Olivenöl mit Limone (Agrumenöl)

Zubereitung Fleisch und Vinaigrette, Röstgemüse und Kartoffelstock

Lamm würzen und mit Rapsöl bepinseln. Pfirsich waschen und in feine Würfel schneiden. Minze in feine Streifen schneiden und mit Pfirsich, Mirin, Sesamöl und Zitronensaft mischen und kühlstellen. Lamm auf Grill oder in Grillpfanne beidseitig ca. 2 Minuten grillieren und warm stellen. Gemüse waschen, rüsten und in grobe Stücke schneiden. Gemüse auf ein Backblech geben und mit Olivenöl Salz, Pfeffer, Rosmarin und Salbei einreiben. Im Ofen bei 160 °C ca. 25 Minuten backen. Kartoffeln schälen und im Dampfkochtopf weich garen. Kartoffeln kurz ausdampfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln mit einer Gabel grob zerstampfen, das Agrumenöl beigeben, abschmecken und servieren.