

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 begeben, abschmecken und servieren.