

1. Hauptgang: *Lammröllchen mit karamellisierten Möhrchen und Rosmarinkartöffelchen von Horst Lichter*

Zutaten für vier Personen

Rosmarinkartöffelchen:

500 g Kartöffelchen
2 EL Olivenöl
0,5 Bund Rosmarin
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Möhrchen:

400 g Möhren
1 Apfel, z. B. Boskoop
2 EL Butter
1 EL Zucker
1 Zehe Knoblauch
1 EL Petersilie, glatt
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Lammröllchen:

4 Lammrückenfilets, à 150 g
2 TL Senf, mittelscharf
1 Zehe Knoblauch
2 Schalotten
0,5 Bund Petersilie, glatt
0,5 Bund Thymian
0,5 Bund Rosmarin
3 EL Olivenöl
125 ml Lammfond
125 ml Rotwein, trocken
150 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Zahnstoicher



Zubereitung

Rosmarinkartöffelchen:

Die Kartöffelchen je nach Sorte mit oder ohne Schale in Salzwasser kochen und anschließend in einer Pfanne mit zwei Esslöffel Olivenöl braten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz, Pfeffer und einem halben Bund frischem Rosmarin abschmecken.

Möhrchen:

Die Möhren und den Apfel in schräge Scheiben schneiden. Die Butter im Topf zum Schäumen bringen, Möhren dazugeben, salzen und mit Zucker bestreuen. Von allen Seiten leicht bräunen und circa 15 Minuten mit der ungeschälten Knoblauchzehe schmoren. Etwa zwei Minuten vor Schmorende die Äpfel hinzugeben und mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Lammröllchen:

Die Lammfilets seitlich in der Mitte einschneiden, flach ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen, sowie mit Senf bestreichen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie, Thymian und Rosmarin putzen, abbrausen, trocken tupfen und fein hacken. Mit einem Esslöffel Öl vermengen und gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen.



Nun das Lamm aufrollen und zur Hilfe mit Zahnstochern befestigen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten schön scharf anbraten und mit Lammfond und Rotwein ablöschen. Circa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Danach das Fleisch herausnehmen und die Sauce mit der Crème fraîche verfeinern, etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zahnstocher von den Rouladen entfernen. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden und mit den Rosmarinkartöffelchen, den Möhren und der Sauce anrichten.

© by **JBK/Idee: Lichter**