

Lamm Rezept nach „Tujetscher Art“



Zutaten

Rezept für Portionen

2	Lamm-Racks à 500 g
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
1 dl	Portwein
1 EL	Bratensauce
2 Zweige	Rosmarin
1 TL	Honig
	Aceto Balsamico zum Abschmecken

<i>Marinade</i>	
4 EL	Olivenöl
4	Knoblauchzehen
4 Zweige	Rosmarin
5 Blatt	Minze

1. Einige Stunden im Voraus Kräuter hacken. Aus Olivenöl, durchgepresstem Knoblauch und den Kräutern eine Marinade mischen. Lamm einstreichen und einige Stunden marinieren lassen.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade heben und abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Pfanne Öl und Butter aufschäumen lassen. Lamm-Racks rundum anbraten. Das Fleisch immer wieder mit dem Öl übergießen. Fleisch aus der Pfanne heben und nebeneinander in eine Gratinform legen. Im heissen Backofen ca. 12 Minuten backen. Das Fleisch sollte innen noch rosa sein. Herausnehmen und in Alufolie eingepackt für ca. 5 Minuten ruhen lassen.
4. Den Bratrückstand in der Pfanne mit Portwein ablöschen. Rosmarin und Honig dazugeben, mit Bratensauce abbinden, evtl. wenig Wasser begeben. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer würzen.

En Guete - Geissenpierre