

Lamm-Hüfte mit Kräuter-Kruste, Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen

2 Stück Lammhüfte a 300 g	200 g mehligk. Kartoffeln	150 g Zuckerschoten
30 g Pistazien	1 Scheibe Toastbrot	2 Cocktailtomaten
3 Schalotten	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 rote Chili-Schote	1 Muskatnuss	1 EL Dijonsenf
Butter	200 ml trockener Rotwein	50 ml Gemüsefond
40 ml Balsamico	50 ml Olivenöl	Olivenöl
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Oregano	1 Bund Rosmarin
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen, in feine Streifen hobeln und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Oregano, Rosmarin und Petersilie zupfen und fein hacken. Das Toastbrot von der Rinde befreien, zerbröseln und zusammen mit den Kräutern und den Pistazien fein hacken. Anschließend mit dem Senf und dem Olivenöl vermengen und mit Salz würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und andünsten. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in die Pfanne geben und etwa zwei Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, mit der Toastbrot-Kräuter-Mischung bestreuen, die Panade fest andrücken und etwa zehn Minuten im Ofen garen lassen. Die Chili-Schote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien, sehr fein schneiden. Die Zwiebeln, die Chili-Schote und den Knoblauch mit dem Rotwein und dem Gemüsefond ablöschen und einreduzieren. Anschließend den Balsamico und einen Rosmarinzweig hinzugeben und das Ganze ziehen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten abziehen, klein schneiden und glasig andünsten. Anschließend die Zuckerschoten hinzugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und aus der Kartoffelmasse kleine Rösti backen. Das Lamm in der Kräuterkruste mit der Balsamico-Rotweinsauce, dem Kartoffelrösti und den Zuckerschoten auf Tellern anrichten, mit den Cocktailtomaten garnieren und servieren.

Fritz Stelzer am 15. Juni 2011