



Osterlamm mit bunten Möhren

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 70 Minuten

Für 2 Portionen:

Für das Lamm

ca. 300 g Lammrücken ohne Knochen
1 EL Rosmarin gehackt
1 EL Thymian gehackt

Für den Kartoffelstampf

300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln,
mit Schale garen
2 EL Olivenöl
1 EL Thymian gehackt
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
etwas geriebenen Muskat

Für die Möhren

2 Stck. lila Urmöhren
2 Stck. gelbe Möhren
2 Stck. orange Möhren
1 Stck. Ingwer
1 EL Butter

Salz, Pfeffer

Utensilien:

Brett, Sparschäler, Miele
Backofen, Miele Dampfgarer, gelochter
Garbehälter, Messer, Topf, Pfanne, Muskat-
Reibe

Zubereitung:

- 1 Das Lamm von allen Seiten kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in dem dem gehackten Thymian und Rosmarin wälzen, sodass es von den Kräutern gut umhüllt ist. Im Backofen bei 80 °C Heißluft plus mit dem Speisethermometer und einer Kerntemperatur von 55 °C garen. (In unserem Rezept beträgt die Garzeit ungefähr eine Stunde; hängt von der Größe des Fleischstücks ab.)
- 2 Die Kartoffeln im Dampfgarer oder Topf garen. Danach pellen und sofort mit einer Gabel zerdrücken. Das Olivenöl, Salz, Muskat und die Kräuter untermischen, abschmecken und warmhalten.
- 3 Die Möhren schälen und in Stifte schneiden, anschließend im Dampfgarer (Menügaren) oder im Topf mit etwas gesalzenem Wasser noch leicht bissfest garen. Die lila Urmöhren separat zubereiten, da sie sehr stark färben.
- 4 In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen und den in feine Scheiben geschnittenen Ingwer hinzugeben. Kurz vor dem Anrichten die Möhren darin schwenken, sodass sie schön glasiert sind.
- 5 Zuletzt den Lammrücken ebenfalls in der Pfanne kurz von außen erhitzen und durch die Ingwerbutter aromatisieren.

Tip: Auf einem warmen Teller das Kartoffelstampf, die Möhren und den aufgeschnittenen Lammrücken in ein paar Kräuterspitzen anrichten.

Einstellung:

Miele Backofen:
Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 80 °C
Speisethermometer: Kerntemperatur 55 °C
Garzeit: ca. 60 Minuten (je nach Fleischgröße)

Miele Dampfgarer:
Betriebsart: Menügaren