



## 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 gehackten Thymian und Rosmarin wälzen, sodass es von den Kräutern gut umhüllt ist. Im Backofen bei 80 °C Heißluft plus mit dem Speisenthermometer 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.

**Tipp:** 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

Speisenthermometer: Kerntemperatur 55 °C

Garzeit: ca. 60 Minuten (je nach Fleischgröße)

Miele Dampfgarer:

Betriebsart: Menügaren