

Lammrücken mit Kartoffeln und Morcheln



Portionen: 4
Gesamtzeit: 50 Min.

Zutaten

- * 4 Knoblauchzehen, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
- * 1 Bund Thymian, gewaschen
- * 2 kg New Zealand Lamb Rücken
- * Frisch gemahlener Pfeffer
- * 500 ml trockener Weißwein
- * 20 getrocknete Morcheln
- * 150 ml Wasser
- * 1,2 kg mittelgroße Kartoffeln, geschält und geviertelt
- * 2 Bund dünne Möhren, geschält
- * 600 ml Schlagsahne
- * Salz und Pfeffer
- * 2 unbehandelte Orangen, mit einem Zestenreißer geschält und ausgepresst
- * 50 g Butter
- * 100 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Lammrücken waschen und abtupfen. Oberste Fettschicht entfernen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Den Lammrücken in einen länglichen Bräter legen und mit Thymian und Knoblauch bedecken. Den Wein angießen. Abgedeckt ca. 10 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Morcheln unter fließendem Wasser abspülen und in 150 ml Wasser ca. 3 Stunden einweichen. Backofen auf höchster Stufe vorheizen. Sahne mit Salz und Pfeffer verrühren. Das Fleisch aus der Marinade nehmen. 250 ml Marinade aufbewahren. Den Bräter säubern. Fleisch hineingeben und ca. 15 Minuten bei 225° braten. Mit Marinade begießen.

Inzwischen die Kartoffeln ca. 6 Minuten blanchieren. Morcheln mit dem Einweichwasser zur Sahne geben und einmal aufkochen. Den Backofen auf 190° herunterschalten. Die Kartoffeln in eine Auflaufform geben und die Morchel-Sahne darüber gießen. Auflaufform ebenfalls in den Ofen stellen und ca. 20 Minuten garen.

Inzwischen Butter in einen Topf geben und erwärmen. Möhren zufügen und kurz darin dünsten. Orangenschalen und Saft zufügen. Mit Salz würzen und Mandeln darüber streuen. Zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Fleisch von den Knochen lösen und in dünne Scheiben schneiden. Mit den Morchel-Kartoffeln und Mandel-Möhren anrichten. Nach Belieben mit etwas Thymian garnieren.