

### ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN IM SIEBEN KRÄUTERBEET MIT BLÜTEN, KARTOFFELSCHNEE UND FELDGEMÜSE

Rezept von Tobias Datow, Espenhof, Flonheim

#### Zutaten:

Für 1 Person

160g Lammrücken

40g Frankfurter Grüne Soße Kräuter

100g mehlig kochende Kartoffeln, am Vortag gekocht

1 Karotte

1 wilden Brokkoli

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer, Zucker

2 EL Pflanzenöl

20g Weckmehl

2 EL Jus

1 Knoblauchzehe

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

#### Zubereitung:

Die sieben Kräuter zusammen mit dem Weckmehl in einem Küchenmixer sehr fein mixen. Danach im Ofen bei 80 Grad trocknen. Kartoffeln mit der Presse in kochende Milch drücken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit einem Schneebesen zu Kartoffelschnee schlagen. Den Lammrücken in Öl kurz von allen Seiten scharf anbraten, vom Herd nehmen und in der Pfanne ruhen lassen.

Das Gemüse waschen, schälen und in Stücke portionieren. Im Salzwasser blanchieren und später in einer Pfanne mit Butter braten. Jetzt den Lammrücken mit den Kräuterzweigen in geschäumter Butter und Knoblauch braten und heiß in der grünen Panade wälzen. Anrichten und mit Jus beträufeln.