



Sattel vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Kräuterkruste, gebackenem Blumenkohl mit Nuss- Topping und Kartoffel-Zwiebel-Gratin

Zutaten

Für den Lammrücken:

- 1 ganzer Rücken/Sattel vom Walisischen Lamm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 30 ml (2 EL) Olivenöl
- 1 kleine Möhre, geschält, grob gewürfelt
- 200 g Sellerie, geschält, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält, grob gewürfelt
- 15 ml (1 EL) Tomatenmark
- 200 ml trockener Rotwein
- 200 ml Gemüsebrühe

Für das Kartoffelgratin:

- 15 g (1 EL) Butter
- 1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt
- 2 Zweige Rosmarin, gewaschen, getrocknet, Blätter fein gehackt
- 300 ml Vollmilch
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, geriebene Muskatnuss
- 90 g (6 EL) + 15 g (1 EL) Parmesankäse, fein gerieben
- 2 mittelgroße Zwiebeln, geschält, grob gewürfelt
- 800 g festkochende Kartoffeln, geschält, in feine Scheiben geschnitten

Für den gebackenen Blumenkohl:

- 100 g Sahnejoghurt
- 2,5 g (½ TL) Zimtpulver
- 100 g gelierte Preiselbeeren
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleiner Blumenkohl, geputzt, Strunk kreuzweise eingeschnitten
- 1 Granatapfel
- 15 g (1 EL) Butter
- evtl. etwas Mehl zum Abbinden
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für das Nuss-Topping:

- 50 g gemischte Nüsse (z.B. Walnuss- und Haselnusskerne), gehackt



Für die Kräuterkruste:

- ca. 6 Stiele Thymian, gewaschen, getrocknet, Blättchen abgezupft
- 1 Bund glatte Petersilie, gewaschen, getrocknet, Blätter abgezupft
- 30 g (2 EL) Butter
- 30 ml (2 EL) mittelscharfer Senf
- Parmesankäse nach Geschmack
- ca. 60 g (ca. 4 EL) Semmelbrösel

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Lammsattel überschüssiges Fett und Sehnen von Lammrücken entfernen und für spätere Saucenzubereitung in Stücke schneiden. Rücken mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in großer, länglicher Pfanne oder Bräter erhitzen und Rücken darin auf Fleischseite kurz und kräftig anbraten. Herausnehmen. Lammfleischabschnitte in heißer Pfanne unter Wenden goldbraun anrösten. Vorbereitetes Gemüse und Knoblauch zugeben und ca. 2 Minuten lang mitrösten. Tomatenmark hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 45 Minuten köcheln lassen.
3. Für das Kartoffelgratin Butter in weitem Topf schmelzen, Knoblauch darin glasig dünsten. Rosmarin zugeben. Milch und Sahne zugießen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aufkochen lassen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. 6 Esslöffel Parmesankäse unterrühren. Zwiebeln und Kartoffeln hochkant in Auflaufform schichten, heiße Sahne-Mischung darüber verteilen und mit restlichem Parmesankäse bestreuen. Gratin im vorgeheizten Backofen ca. 1 ¼ Stunden goldbraun backen.
4. Für den gebackenen Blumenkohl während Gratin gart Sahnejogurt, Zimt und Preiselbeeren verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blumenkohl mit Mischung einreiben und in feuerfeste Form legen. Granatapfel waagrecht halbieren, Saft aus einer Hälfte pressen und Kerne aus zweiter Hälfte herausklopfen. Mit Butter zu Blumenkohl hinzu geben. Blumenkohl zu Gratin in vorgeheiztem Backofengeben und ca. 1 Stunde lang backen. Joghurtsauce durch feines Sieb in Topf passieren. Nach Belieben mit etwas Mehl binden. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Nusstopping Nüsse in Pfanne ohne Fett so lange rösten, bis sie anfangen zu duften. Nüsse herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Für die Kräuterkruste Thymian- und Petersilienblättchen mit Butter, Senf, Parmesankäse und Semmelbröseln in Universal-Zerkleinerer fein hacken. Mischung auf Lammrücken verteilen und Lammsattel auf unterer Backofenschiene bis zu Kerntemperatur von ca. 58 °C garen.
6. Alles zusammen anrichten, Nüsse auf dem Blumenkohl verteilen.



Zubereitungszeit: 3 Stunden

Personen: 4 – 6

Küche: europäisch, deutsch, französisch

Zuschnitt: Rücken/Sattel