Rezept

Aroma-Lamm mit Knuspersalbei

Ein Rezept von Aroma-Lamm mit Knuspersalbei, am 26.04.2024

Zutaten

800 g	Kartoffeln
2-3	Knoblauchzehen
1	Lammschulter
	Pfeffer
	Zitronenspalten
1 Bund	Salbei
1/4 l	Sonnenblumen- oder Rapsöl
	Salz
	Fenchelsamen und Chilipulver

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 945 kcal

Zubereitung

1. Ein tiefes Backblech in den Backofen (Mitte) schieben, den Ofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser so sauber schrubben, dass man die Schale später mitessen kann. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden (etwa 3 mm), großzügig auf Küchentüchern ausbreiten und trocken tupfen. Salbei abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die Knoblauchzehen samt Schale leicht anquetschen.

2. Öl in einem Topf erhitzen. Salbeiblätter darin knusprig frittieren, aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Öl bis auf 2 EL mit Kartoffeln und Knoblauch mischen, auf dem Blech im Ofen verteilen und 10 Min. anbraten. Inzwischen die Lammschulter trocken tupfen, dicke Fettschichten etwas dünner schneiden, Fleisch mit Salz, Pfeffer und eventuell Fenchel würzen. Restliches Salbeiöl in einer großen Pfanne erhitzen und darin die Lammschulter in etwa 5 Min. rundherum goldbraun anbraten.

3. Kartoffeln etwas zur Seite schieben, die Lammschulter aufs Blech legen und die Temperatur auf 200° (Umluft 180°) reduzieren. Alles zusammen in etwa 25 Min. fertig garen – nach dieser Zeit ist die Schulter rosa gebraten (10 Min. später wäre sie gerade eben durch). Lammschulter aus dem Ofen nehmen, auf einer Platte 5 Min. ruhen lassen, dann aufschneiden.

4. Kartoffeln in einem Sieb abtropfen lassen. Salbei und Kartoffeln (samt Knoblauch, den kann man aus der Schale drücken) salzen, eventuell mit Chili würzen. Mit Lammschulter und Zitronenspalten servieren.