

Lamm mit Minzsauce und Kartoffelspalten



Zutaten für 4 Personen:

800 g kleine Kartoffeln
3 EL Öl
Salz
Pfeffer
2 Lammkarree à ca. 500 g
1 Bund Minze
4 EL Weißwein-Essig
1 EL Zucker

Kartoffeln gründlich waschen, in lange Spalten schneiden und trocken tupfen. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter regelmäßigem Wenden ca. 20 Minuten knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl in einem flachen Bräter erhitzen. Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 11 Minuten (medium) garen.

Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und sehr fein hacken. 2 EL Wasser, Essig, Zucker und 1 Prise Salz aufkochen. Minze hineingeben und gut verrühren.

Fleisch aus dem Backofen nehmen, in 8 Stücke (jeweils 2 Rippen) schneiden. Kartoffelspalten, je 2 Stücke Fleisch und Minzsoße auf Tellern anrichten.