

Lammrollbraten mit Dörrtomaten, Oliven und Kräutern



Zutaten

Für 4–6 Personen

- 1 flaches Stück Lammschulter oder -gigot ohne Knochen, ca. 900 g
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Knoblauchzehen
- 8 Dörrtomaten in Öl eingelegt
- 40 g Oliven entsteint, grün oder violett
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Salbei
- 4 Esslöffel Olivenöl

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Vom Lammfleisch allfällige grössere Fettstücke abschneiden. Das Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Dörrtomaten und die Oliven auf Küchenpapier abtropfen lassen und klein würfeln. Die Kräuter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Alle diese Zutaten mit 2 Esslöffeln Olivenöl mischen und auf dem Lammfleisch verteilen. Das Lammfleisch von der Längsseite her aufrollen und mit Küchenschnur binden.

Den Lammrollbraten in eine ofenfeste Form legen und mit dem restlichen Olivenöl (2 Esslöffel) beträufeln. Im 220 Grad heissen Backofen auf der zweituntersten Rille 10 Minuten anbraten. Dann die Temperatur auf 160 Grad zurückstellen, den Braten wenden und weitere 45 Minuten braten.

Den Braten herausnehmen, mit Alufolie decken und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dann in Scheiben schneiden und mit dem Bratfond, der sich in der Form gebildet hat, servieren.