

# Andi & Alex Evergreens

Rezept von Andreas Wojta

## Lammstelze mit Meersalz-Erdäpfel und Salsa

2 Stunden/leicht



---

### Zutaten für 4 Personen

1 Liter Gemüsefond.

3 Lammstelze à 400 g, 1 Bund Rosmarin, 1 Bund Thymian, 4 Knoblauchzehen, 250 ml Olivenöl, Schale von 1 Zitrone (unbehandelt), Salz.

Für die Salsa: 1 Handvoll Petersilie (gewaschen und klein geschnitten), 1 Handvoll Basilikum (gewaschen und klein geschnitten), 2 Knoblauchzehen, 1 EL Kapern, 3 Sardellenfilets, Saft von 1 Zitrone, 100 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Außerdem: 800 g kleine speckige Erdäpfel (Dita), 1 kg Meersalz.

### Zubereitung

Die Lammstelze in einen Schmortopf legen. Rosmarin und Thymian waschen und hacken. Das Olivenöl in einem Topf erwärmen, den angedrückten Knoblauch, Zitronenschale, Salz und die Kräuter zufügen. Das Kräuteröl über die Stelze gießen und zugedeckt am vorgeheizten Grill in etwa 2 Stunden weich schmoren.

Alle Zutaten für die Salsa in eine Küchenmaschine geben und fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Meersalz gleichmäßig auf einem Backblech verteilen, die Erdäpfel darauf setzen und leicht andrücken. Am vorgeheizten Grill etwa 40 Minuten braten.

Die Lammstelze tranchieren, mit den Erdäpfeln und der Salsa servieren.