

Magische Ostern in Schwaz



Lammrücken mit Rosmarinkartoffeln & Paprika-Zucchini Pistou

(Rezept für 4 Personen)

Für die Rosmarinkartoffeln:

1 kg mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
8 Scheiben Karreespeck
½ Bund frischer Rosmarin

Für die Paprika-Zucchini Pistou:

3 bunte Paprika
2 Tomaten
2 Zucchini mittelgroß
1/16 l Obers
1/8 l Roséwein
1 Messerspitze Currypulver
Salz, Pfeffer

Für den Lammrücken:

800g frischer Lammrücken, ausgelöst
3 EL Kräuteröl (Knoblauch, Kräuter)
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und im Ganzen in Salzwasser mit frischem Rosmarin zu 2/3 weichkochen. Anschließend abseihen und etwas auskühlen lassen.
Die Kartoffeln halbieren und mit Speck sowie einem Rosmarinzweig einwickeln. Danach ca. 10 Minuten im Ofen fertig garen.

Die bunten Paprika halbieren, entkernen und waschen. Zucchini und Paprika in kleine Rauten schneiden. Tomaten waschen und in Würfel schneiden.

In einer Pfanne Butter zergehen lassen. Darin die Zucchini und Paprika anschwitzen und mit etwas Weißwein ablöschen. Mit Obers aufgießen und mit Curry, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Den frischen Lammrücken salzen, pfeffern und mit Kräuteröl einpinseln. Anschließend in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und bei 130°C ca. 20 Minuten im Ofen garen.