

LAMMHÜFTE IM PANCETTABAND MIT THYMIANKARTOFFELN UND ROTWEINSAUCE

LAMMHÜFTE IM PANCETTABAND MIT THYMIANKARTOFFELN UND ROTWEINSAUCE

Eigentlich sollte diese Lammhüfte als eine Art Tapas zubereitet werden – ich habe mich dann aber im letzten Moment für eine etwas andere Variante entschieden. Zart rosa gebraten, mit Pilzen und krossen Thymiankartoffeln serviert – dazu eine leckere Rotweinsauce. Meine bessere Hälfte war mehr als begeistert von dieser Lammhüfte im Pancettaband!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

4 Stücken Lammhüfte (ca. 400g)

8 Streifen Pancetta

Pfeffer & Salz

Olivenöl

1 Zweig Rosmarin

1 kleines Bund Estragon

6-8 Champignons

1 rote Zwiebel

3 Knoblauchzehe

2 Gläser Rotwein

4 EL Butter

4 Kartoffeln

1 kleines Bund Thymian

Zubereitung:

Die Kartoffeln brauchen am längsten, deshalb setze ich einen Topf mit Salzwasser auf und koche die Kartoffeln darin bis sie gar sind. Das dauert ungefähr 25 Minuten – je nach Kartoffelgröße.

In dieser Zeit bereite ich die Lammhüfte vor. Das ist schnell gemacht. Jedes Stück Fleisch wird mit Pfeffer und Salz gewürzt und dann mit 2 Streifen Pancetta umwickelt. Das Speckband stecke ich mit

Holzspießchen fest. Beiseite legen – es geht mit den Pilzen weiter.

Die Pilze schneide ich in Scheiben, Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel. Alles zusammen an die Seite stellen.

Sobald die Kartoffeln fertig sind gieße ich sie ab und schneide sie in Spalten. Diese gebe ich mit etwas Olivenöl und 3 EL Butter in eine kleine Pfanne. Der Thymian wird von den Zweigen gestreift und kommt dazu. Mit Pfeffer und Salz würzen und so lange braten bis die Kartoffeln kross goldbraun werden.



Jetzt geht es für das Lamm weiter. Ich erhitze etwas Olivenöl in der Pfanne und gebe den Rosmarin dazu und 2 geschälte Knoblauchzehen. Dann lege ich die 4 Lammstückchen in die Pfanne und brate sie bei hoher Hitze von einer Seite 2 Minuten scharf an (Stufe 9 von 9) und dann bei mittlerer Hitze (Stufe 6 von 9) von der anderen Seite noch 4-5 Minuten. Kurz vor Ende den Estragon fein hacken und mit in die Pfanne geben.



Jetzt kommt der Pilz-Zwiebel-Knoblauch Mix in einen kleinen Topf mit etwas Olivenöl. Mit Pfeffer und Salz würzen und anbraten. Dann die Hitze auf Stufe 3 von 9 reduzieren und die Lammstückchen auf die Pilze legen. Den Rotwein in die Lammpfanne geben und stark einreduzieren lassen. Mit einem Stück kalter Butter abbinden und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Lamm mit Pilzen und Thymiankartoffeln anrichten und etwas Sauce mit auf den Teller geben. Den Rest der Sauce in einem kleinen Schälchen mit anrichten.

Guten Appetit!