



Verkohlttes Lamm - Paprikasud - gratin Kartoffeln

Zutaten

für 4 Personen

Verkohlttes Lamm

600g Lamm Medaillon
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
etwas Olivenöl zum braten
etwas Sepia Farbe

Paprikasud

3 rote Paprika
100 ml Wasser
30 ml trockener Rotwein
2 Stck. Basilikumblätter
1 Zweig Thymian
1 TL Puderzucker
Salz

Etwas Pfeilwuzelstärke mit Butter mischen und damit die Paprika Sauce leicht andicken.

Zubereitung

Verkohlttes Lamm

Die Medaillon mit den Gewürzen zusammen anbraten, so dass es noch fast roh in der Mitte ist. Trocken legen und mit Sepia Farbe einpinseln und bei Oberhitze im Backofen trocknen und damit auch fertig garen. Auf den Garpunkt achten.

Paprikasud

Die Paprika halbieren, vom Strunk und Kerngehäuse befreien. Zusammen mit Wasser, Puderzucker und einer Prise Salz zu einem roten Saft pürieren. Durch ein feines Haarsieb passieren und etwas reduzieren.

Dazu servieren wir Gratin Kartoffeln

