

Milchlamm auf Kartoffelgemüse



Zutaten für 6 Personen

- 2 Milchlammshlegel, à je 1,5 Kilo
- 50ml [Olivenöl «extra vergine»](#)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL gehackte glattblättrige Petersilie
- je 1 TL gehackte Thymianblättchen und Rosmarin
- einige Rosmarinzweige
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 12 festkochenden Kartoffeln
- 4 Zwiebeln
- 1 Knolle junger Knoblauch
- [weisser Pfeffer](#)

Milchlamm-Jus

- 300g Milchlammknochen, vom Metzger klein hacken lassen
- 1 Liter Kalbsfond oder -bouillon
- 250ml fruchtiger Weisswein, z.B. [Bianco Di Custoza](#)
- 1 Zwiebel
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Knollensellerie
- 1 Stange Sellerie
- 2 Tomaten
- 1 kleine Kartoffel
- 1 [Lorbeerblätter](#)
- 10 schwarze Pfefferkörner
- je 3 Zweige Thymian und Rosmarin

oder [fertigen Lamm-/Kalbsjus kaufen](#)

Zubereitung

Backofen auf 200° C vorheizen.

Milchlamm-Jus zubereiten: Zuerst den Jus zubereiten oder [fertigen Lamm-/Kalbsjus kaufen](#).

Kartoffel fein reiben, beiseite stellen. Das restliche Gemüse putzen, schälen und würfeln. Das Gemüse kann nach Belieben auch ungeschält weiterverarbeitet werden. Die kleingehackten Knochen in etwas Pflanzenöl und Butter scharf anbraten. Gemüse, ausser der Kartoffel und den Tomaten, zugeben und mitrösten.

Jus 90 Minuten köcheln lassen: Fett abgiessen und 1 EL frische Butter und Tomaten zugeben. Mit Weisswein ablöschen und so viel Kalbsfond oder Bouillon zugeben, bis alles bedeckt ist. Dann Kräuter, Gewürze, Knoblauchzehe und geriebene Kartoffel zugeben. Leicht salzen und etwa 90 Minuten leicht köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und etwas Butter einrühren. Beiseite stellen.

Lamm marinieren: Backofen auf 140° C vorheizen, Ober- und Unterhitze.

Olivenöl mit gehackten Kräutern und Knoblauch verrühren, das Milchlamm damit rundherum einstreichen und 30 Minuten ziehen lassen.

Lamm im Ofen garen: Kartoffeln und Zwiebeln schälen, in dicke Scheiben schneiden. In einen flachen Bräter verteilen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Die ungeschälte Knoblauchknolle in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse verteilen.

Lamm mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen, darauflegen. 1 Liter Wasser dazugiessen und für 2 ½ Stunden im Ofen garen. Ab und zu mit der Bratflüssigkeit begiessen.

Am Schluss Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden und in der Bratform verteilen.

Anrichten: Fleisch vom Knochen lösen und in passende Stücke schneiden. Kartoffelgemüse abschmecken und auf Teller verteilen. Fleisch darauf legen und mit dem wieder aufgewärmten Jus umgiessen.

Dazu passt zum Beispiel junger Spinat.