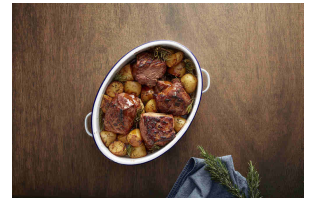




Hüfte vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Balsamico-Glasur an Rosmarin-Baby-Kartoffeln



Zutaten

- 4 kleine Hüftstücke vom Walisischen Lamm (mit Deckel)
- 15 ml (1 EL) Rapsöl zum Anbraten
- 450 g Baby-Kartoffeln, in Hälften geschnitten
- 15 ml (1 EL) Rapsöl zum Benetzen der Kartoffeln
- 15 g (1 EL) frischer Rosmarin, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 3 – 5 Rosmarinzweige
- 15 ml (1 EL) Johannisbeergelee

Für die Marinade:

- 125 ml (ca. 8,5 EL) Balsamico
- 30 ml (2 EL) klarer Honig
- 20 g (etwas über 1 EL) grobkörniger Senf
- 2 – 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Zutaten für Marinade in Schüssel vermischen. Hüftstücke vom Walisischen Lamm auf Fettseite einschneiden und zu Marinade hinzugeben. Marinade gut einreiben und ca. 30 Minuten einziehen lassen.
3. Rapsöl, gehackten Rosmarin, Salz, Pfeffer und Baby-Kartoffeln in weiterer Schüssel vermengen.
4. Lammhüften in heißer Pfanne in Rapsöl auf Fettseite scharfanbraten, bis diese braun ist. Dann von allen Seiten kurz anbraten. Baby-Kartoffeln und Rosmarinzweige hinzugeben und alles nochmals mit anbraten. In Bräter in Ofen geben und ca. 20 bis 25 Minuten im Ofen backen, bis Baby-Kartoffeln gar sind.

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Portionen: 4

Küche: italienisch

Zuschnitt: Hüfte



5. Aus Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, bevor Fleisch aufgeschnitten wird.
5. Johannisbeergelee in Lammjus einrühren und bei Bedarf als Sauce mit Mehlschwitze binden. Mit grünem Gemüse servieren.