



Lamrack mit Rüebli-Kartoffelgratin

Zutaten für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit, gesamt: ca. 1 Stunde 20 Minuten
Zubereitung: ca. 35 Minuten
Backen: ca. 35 Minuten



2	Stk	Racks of Irish Lamb, je ca. 300 gr (3 Stk Lamm/ Portion)
200	gr	Rüebli, in ca. 2 mm dicke Scheiben gehobelt/ geschnitten
400	gr	Kartoffeln, in ca. 2 mm dicke Scheiben gehobelt/ geschnitten
2	dl	Halbrahm
50	gr	Salzbutter (z.B. Beurre à la Fleure de Sel de Guérande)
einige		Flocken/Fäden Saffran (Greek –Saffron) (Fäden hacken)
1/2	TL	Salzflocken (Murray River Salt Flakes)
1	EL	Olivenoel
1/2	TL	Salzflocken (Murray River Salt Flakes)
1	EL	Sesam
50	gr	Salzbutter (z.B. Beurre à la Fleure de Sel de Guérande)
400	gr	Blattspinat

Zubereitung

1. Vorbereiten: Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Gratin: Rüebli- und Kartoffelscheiben in vorbereitete Form oder Förmchen schichten. Halbrahm, Butter, Saffran (gehackt) in eine Pfanne geben, aufkochen, salzen und über das Gemüse in die Form oder Förmchen giessen, diese auf ein Backblech stellen.

3. Backen: Ca. 35 Minuten in der Mitte des auf **180 ° C vorgeheizten Ofens**.

4. Lamm: Öl in Pfanne erhitzen. Fleisch salzen mit Salzflocken, beidseitig je ca. 2 Minuten anbraten. Das Fleisch neben die Form/ Förmchen auf das Blech legen, Bratpfanne beiseitestellen, nicht waschen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle eines Lammracks stecken, so dass es den Knochen nicht berührt. Sesam über das Fleisch streuen.

5. Fertig Backen: ca. 10 Minuten. – **Die Kerntemperatur soll ca. 55 ° C betragen.**

Fleisch herausnehmen, zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Gratin im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen warm halten.

6. Spinat: Bratfett in der beiseitegestellten Bratpfanne auftupfen. Butter begeben, erwärmen bis die Butter schäumt und nussig riecht. – 2 EL davon beiseitestellen. Spinat portionenweise begeben, zusammenfallen lassen, mischen.

7. Anrichten: Fleisch tranchieren, mit dem Spinat anrichten, beiseitegestellte Butter darüberträufeln, Gratin dazu servieren.