

## Lomi's Genussinsel : Rezepte

Gericht **Lamm / Lammkarree im Specksteintopf**

Warengruppe: VI

Zutaten:

500	g	Lammkarree
2	cl	Olivenöl
2		Schalotten
4		Knoblauchzehen
10	g	Rosmarin
10	g	Thymian
2		Tomaten
2	dl	Lammjus

Zubereitung: Den Steintopf oder Römertopf im Ofen vorwärmen.

Knoblauch halbieren die Mitte entfernen und in feine Stäbchen schneiden. Schalotten und die Kräuter fein hacken. Die Tomaten blanchieren, schälen und halbieren. Die Kerne entfernen und den Rest der Tomate in feine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in den Steintopf geben und erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Das Lammkarree würzen und im Topf leicht anbraten. Die Kräuter begeben und mit dem Jus auffüllen. Mit dem Deckel schliessen und im Ofen mit 220 °C ca. 10 min garen. Den Steintopf dem Ofen entnehmen und abdecken. Das Fleisch an der Wärme noch ein paar Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit der Sauce die Tomaten beifügen, kurz aufkochen und abschmecken.

Bemerkungen: Dazu serviert man Kartoffelstock oder Bratkartoffel und ein Gemüse garnitur.