Lammwürfel mit Kartoffeln und Peperoni im Ofen gebraten

Voressen vom Lamm wird in der Regel mit reichlich Sauce lange und sanft geschmort, damit das Fleisch saftig und zart wird. Ganz anders bei diesem Rezept: Das Voressen wird im heissen Ofen zusammen mit Kartoffeln, Peperoni, Zucchetti und Zwiebel vorgegart und danach direkt unter der Grillschlange gebraten. Das Gemüse, vor allem die Zucchetti, gibt beim Vorgaren Saft ab, der mit wenig Weisswein ergänzt wird. damit liegt das Fleisch immer leicht im Saft, trocknet nicht aus und wird aussen kross und innen weich und saftig.

Das Lammfleisch wird, nebst Salz und Pfeffer, mit dem türkischen Paprika Pul biber, Fenchelsamen und Rosmarin gewürzt. Mit diesen Gewürzen, zusammen den Röstaromen schmeckt und duftet dieses Lammgericht ganz einfach himmlisch.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Lammvoressen
3/4Tl	Fenchelsamen
1Tl	Pul biber mild
1Tl	Salz
1/2Tl	Pfeffer aus der Mühle
200g	Kartoffeln, festkochend (Frühkartoffeln)
80g	rote Peperoni
80g	Zucchetti
60g	Zwiebel
2El	Rapsöl
1	Zweige frischer Rosmarin
1dl	Weisswein

Zubereitung

Voressen mit Haushaltpapier trockentupfen. Fenchelsamen im Mörser fein zerstossen. Voressen mit den Fenchelsamen, Salz, Pul biber und Pfeffer vermischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Zwiebel zu groben Würfeln schneiden. Peperoni halbieren, die Kerne herausschaben und zu ca. 2cm grossen Stücken schneiden. Zucchetti längs vierteln und zu 1cm dicken Scheiben schneiden. Zwiebel grob hacken. Kartoffeln zu kurzen Spälten schneiden und leicht salzen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform mit Rapsöl auspinseln. Gemüse, Kartoffeln und Fleisch hineingeben und vermischen. Die Rosmarinzweige einstecken und mit wenig Rapsöl einpinseln.

Mit Alufolie abdecken und im unteren Drittel des Ofens 30 Minuten vorgaren.

Grillfunktion zuschalten, die Alufolie abnehmen und den Weisswein zugiessen. Im oberen Drittel in den Ofen schieben und ca. 50 Minuten braten bis die Kartoffeln leicht angeröstet sind. Dabei alle 8-10 Minuten vermischen (und den wunderbaren Duft geniessen).

Lammfleisch vorgegart