



Lammhuft-Steaks an Rosmarinsauce mit Fächerkartoffeln

Steaks von der Lammhuft sind klein, bringt doch eine ganze Lammhuft gerade mal ca. 220g auf die Waage. Sie kann am Stück im Ofen zubereitet werden und wird wunderbar zart (siehe da). Zu Steaks geschnitten und mit Knoblauchöl mariniert und kurz gebraten wird sie aromatischer und fast ebenso zart und saftig. Angerichtet mit einer rahmigen Sauce mit viel Rosmarin und abgeschmeckt mit dem trockenen Wermut Noilly Prat sind diese kleinen Steaks eine wahre Gaumenfreude.

Die fächerartig eingeschnitten und im Ofen gebackenen Kartoffeln sind eine ideale Beilage dazu. Sie kursieren im Web als Hasselback-Kartoffeln, die der Koch Leif Erikson im Restaurant Hasselbacken bei Stockholm kreiert haben soll. Diese Zubereitungsart aber altbekannt und findet sich in vielen Rezepten.

Zutaten (pro Portion)

- 1 Lammhuft, ca. 220g
- 4-5El Olivenöl
- 2 mittlere Knoblauchzehen

Marinade:

- 1dl Hühnerbouillon
- 5cl Noilly Prat
- 2-3 Zweige frischer Rosmarin
- 5cl Vollrahm
- 1Tl Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

Fächerkartoffeln:

- 4-5 kleinere Kartoffeln, festkochend
- 20g Tafelbutter

Kräutersalz

Zubereitung

Lammhuft quer zur Faser zu ca. 1,5cm dicken Steaks schneiden. Knoblauchzehen zum Olivenöl pressen, vermischen und damit die Lammhuft üppig einpinseln. 3 Stunden ziehen lassen.

Marinade von den Steaks abstreifen und auffangen. Steaks beidseitig salzen und pfeffern.

Kartoffeln schälen und fächerartig einschneiden aber nicht durchschneiden. Die Lammellen sollten möglichst dünn sein. Am besten legt man eine Holzleiste als Abstandhalter neben die Kartoffel. Kartoffeln mit Kräutersalz würzen und mit flüssiger Butter übergießen. In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten überbacken.

Nadeln von den Rosmarinzwiegen abzupfen, zusammen mit der Knoblauchmarinade kurz andünsten. Bouillon und Noilly Prat zugießen und auf einen Drittel einkochen lassen. Rahm zugießen, 2-3 Minuten köcheln lassen und mit Pfeffer, Zitronensaft und ev. Salz abschmecken. Die Sauce nach Belieben mit wenig Maizena abbinden.

Sobald die Kartoffeln und die Sauce servierbereit sind. Die Steaks in heisser, leicht rauchender Bratutter auf jeder Seite knapp 3 Minuten scharf anbraten.

Auf einem heissen Teller anrichten.







