



## Lammrücken auf Kohlröschen

### Zutaten:

Lammrücken  
Kohlröschen  
Kartoffel  
Lauchzwiebel  
Ingwer  
Orange  
Portwein  
Butter  
Tomate  
Knoblauch  
Zucker  
Kräuter  
Pfeffer, Salz



### Zubereitung:

Die Silberhaut vom Lammrücken entfernen und das Fett mit dem Messer einritzen und mit Salz, Pfeffer etwas würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lammrücken auf der Fettseite darin scharf anbraten. Zeit lassen und nicht bewegen, damit die Kruste eine gleichmäßige Bräune bekommt. Anschließend noch etwa 10-12 Minuten bei 180°C in den Ofen stellen.

Kartoffeln in eine Schüssel reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Kleine Häufchen der geriebenen Kartoffeln in die Pfanne setzen und als Röstis ausbraten.

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden. Einen Teil davon zur Seite legen für die Soße.

Den Rest zusammen mit ein paar Kräutern in einer Pfanne anschwitzen. Tomaten klein schneiden und dazu geben. Danach die Rosenkohlröschen mit in die Pfanne geben und durchgaren. Kurz vor dem Servieren mit einem Stück Butter verfeinern und abschmecken.

In einem Töpfchen Öl erhitzen. Etwas Ingwer klein schneiden und zusammen mit Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Zwei Esslöffel Zucker dazu geben und kurz karamellisieren lassen. Mit etwa 200ml Portwein und dem Saft einer halben Orange ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, gut umrühren und einreduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren noch mit einem Stück Butter abbinden.

Fertig!

Anrichten, servieren.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen. =)