

LAMMRACK MIT KOHLRABI UND BÄRLAUCH

Lammrack

- 1 EL Olivenöl
- 2 Lammracks (je ca. 400 g)
- 1 TL [Salz](#)
- wenig [Pfeffer](#)

Kohlrabi-Püree

- 400g Kohlrabi, geschält, in Stücken
- 100g mehlig kochende Kartoffeln, in Stücken
- Salzwasser, siedend
- 2 dl Crème fraîche
- 1 EL Butter
- [Salz](#), [Pfeffer](#), nach Bedarf

Kartoffeln mit Bärlauchbutter

- 600g Baby-Kartoffeln
- Salzwasser, siedend
- 50g Butter, weich
- 3 EL [Bärlauch](#)
- 1 Prise [Salz](#)

Lammrack

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch würzen, rundum ca. 6 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen, auf ein Blech legen. Fleischthermometer so einstecken, dass er den Knochen nicht berührt.

Braten im Ofen

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 55 °C betragen.

Kohlrabi-Püree

Kohlrabi und Kartoffel im siedenden Salzwasser ca. 25 Min. weich kochen, abtropfen, pürieren. Crème fraîche und Butter darunterühren, würzen, in der Pfanne warm halten.

Kartoffeln mit Bärlauchbutter

Kartoffeln im siedenden Salzwasser ca. 20 Min. weich garen. Butter mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. schaumig rühren, Bärlauch und Salz darunterühren. Kartoffeln abgießen, mit der Hälfte der Butter mischen.

Anrichten

Fleisch herausnehmen, zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Fleisch tranchieren, mit den Kartoffeln und dem Püree anrichten. Restliche Butter auf dem Fleisch verteilen.

